UNOLD®

EISMASCHINE
Polar

Bedienungsanleitung

Modell 48840

Instructions for use - Notice d´utilisation
Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 48840
Stand: Januar 2010 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48840
Technische Daten ... 8
Sicherheitshinweise ... 8
Vor dem ersten Benutzen ... 9
Eis zubereiten ... 9
Kühlfunktion für Getränkeflaschen ... 10
Reinigen und Pflegen ... 11
Hinweise zu den Rezepten ... 11
Softeis ... 12
Sahneeis ... 12
Fruchteis ... 13
Sorbet ... 13
Parfait ... 14
Garantiebestimmungen ... 54
Service-Adressen ... 56
Entsorgung / Umweltschutz ... 58

Instructions for use Model 48840
Technical Specifications ... 15
Safety Information ... 15
Before using the appliance ... 16
Preparation of ice cream ... 16
Cooling function for bottles ... 17
Cleaning ... 17
recipes: General information ... 18
Soft ice cream ... 18
Cream ice ... 19
Fruit ice cream ... 19
Sherbet ... 20
Parfait ... 21
Guarantee Conditions ... 54
Waste Disposal / Environmental Protection ... 58

Notice d´utilisation Modèle 48840
Spécification technique ... 22
Consignes de sécurité ... 22
Mise en service ... 23
Préparation de glace ... 23
Fonction refroidissement de bouteilles ... 24
Nettoyage ... 24
Informations générales pour la préparation de glace. ... 25
La glace souple ... 25
Glace à la crème ... 26
Glace aux fruits ... 26
Sorbet ... 27
Parfait ... 27
Conditions de Garantie ... 54
Traitement des déchets / Protection de l'environnement ... 58

Gebruiksaanwijzing Model 48840
Technische gegevens ... 29
Veiligheidsinstructies ... 29
Inbedrijfname en gebruik ... 30
Bediening van de ijsmachine ... 30
Koelfunctie ... 31
Reiniging en onderhoud ... 32

INHALTSVERZEICHNIS

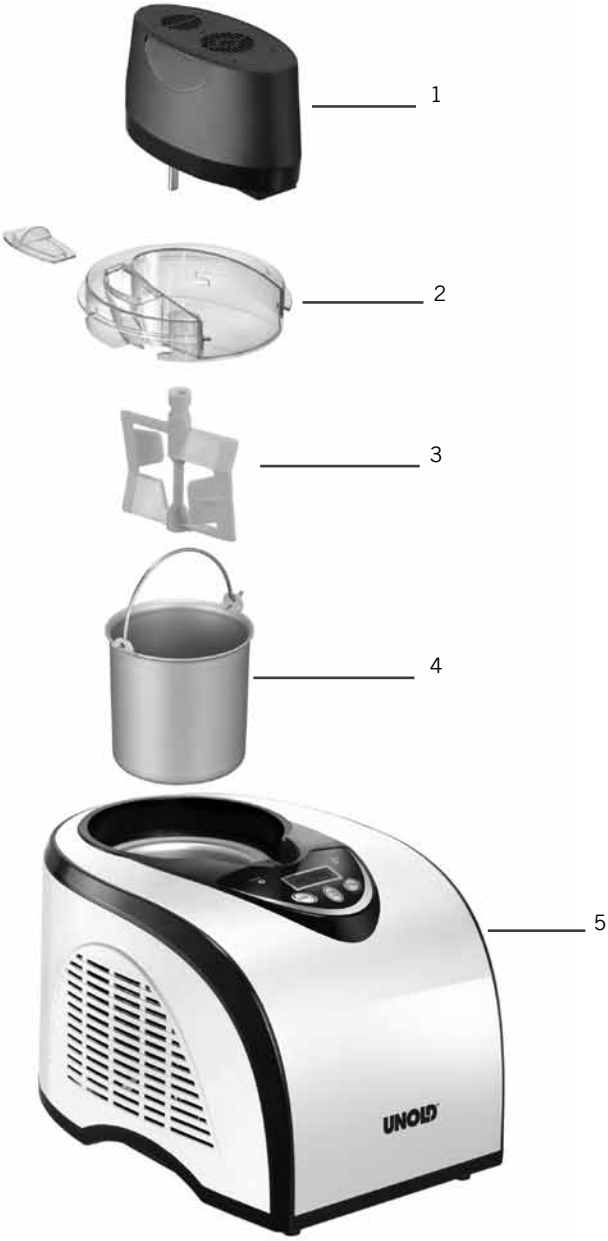
Algemene opmerkingen 32
Softijs 32
Roomijs 33
Vruchtenijs 33
Sorbet 34
Parfait 35
Garantievoorwaarden 54
Verwijderen van afval / Milieubescherming 58

Istruzioni per l'uso Modello 48840
Dati tecnici 36
Avvertenze di sicurezza 36
Prima del primo utilizzo 37
Preparazione del gelato 37
Funzione di raffreddamento per bottiglie di bevande 38
Pulizia e manutenzione 39
Ricette: Osservazioni generali 39
Gelato soft 39
Gelato alla panna 40
Gelato alla frutta 41
Sorbetto 41
Norme die garanzia 55
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 59

Manual de instrucciones Modelo 48840
Datos técnicos 43
Indicaciones de seguridad 43
Poner en servicio 44
Preparación del helado 44
Enfriamiento de bebidas embotelladas 45
Limpieza y Cuidado 46
Recetas: Indicaciones generales 46
Helado cremoso 46
Helado de nata 47
Condiciones de Garantia 55
Disposición / Protección del medio ambiente 59

Návod k obsluze Modelu 48840
Technické údaje 48
Bezpečnostní pokyny 48
Před prvním použitím 49
Příprava zmrzliny 49
Chladící funkce pro lahve s nápoji 50
Čištění a údržba 50
Všeobecné pokyny 51
Jemná smetanová zmrzlina 51
Smetanová zmrzlina 52
Ovocná zmrzlina 52
Sorbet 53
Parfait 53
Záruční podmínky 55
Likvidace / Ochrana životného prostředí 59

EINZELTEILE



EINZELTEILE

1
- D Antriebsteil
- GB Motor block
- F Bloc moteur
- NL Aandrijf
- I Blocco motore
- E Accionamiento
- CZ Hnací část

2
- D Transparenter Deckel
- GB Transparent lid
- F Couvercle transparent
- NL Transparente deksel
- I Coperchio trasparente
- E Tapa transparente
- CZ Transparentní kryt

3
- D Mischer
- GB Mixing arm
- F Mixeur
- NL Roerwerk
- I Pala
- E Mecanismo agitador
- CZ Míchadlo

4
- D Eisbehälter
- GB Ice cream bowl
- F Réservoir de glace
- NL Ijsreservoir
- I Cestello per il gelato
- E Recipiente para
- CZ Nádoba na zmrzlinu

5
- D Kompressorgehäuse
- GB Compressor housing
- F Boîtier du compresseur
- NL Compressor behuizing
- I Corpo compressore
- E Carcasa del compresor
- CZ Těleso kompresoru

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48840

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Fassungsvermögen:	1,0 Liter
Max. Füllmenge:	750 ml
Größe:	B/T/H 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Gewicht:	Ca. 11 kg
Zuleitung:	Ca. 150 cm
Ausstattung:	Kompressorbetrieb Sahnecremeeis in ca. 30 Minuten Digitalanzeige mit Temperaturanzeige Automatikprogramm Geeignet für Dauerbetrieb
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Messbecher, Eislöffel
Ersatzteile:	Ersatz-Eisbehälter Art. Nr. 4884010 Ersatz-Antriebsteil/Motor Art. Nr. 4884021 Bestellung über unseren Kundendienst möglich

Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Gerät nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen, die Zuleitung vor Feuchtigkeit schützen.
8. Das Gerät sowie die Einsatzteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine freie, ebene Fläche.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Das Kabel darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Die maximale Füllmenge darf nicht überschritten werden. Der Eisbehälter sollte zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.

15. Füllen Sie die Zutaten für das Eis immer in den entnehmbaren Eisbehälter, nie direkt in die Mulde der Eismaschine.
16. Während des Betriebs keine Gegenstände in das laufende Gerät halten und nicht mit der Hand in den Behälter greifen.
17. Benutzen Sie das Gerät nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau.
18. Während des Betriebs müssen die Lüftungsschlitze sowohl am Kompressorgehäuse als auch am Antriebsteil frei sein.
19. Betreiben Sie das Gerät nie mit Zubehör anderer Geräte.
20. Benutzen Sie keine spitzen oder scharfen Gegenstände im Eisbehälter. Dieser könnte dadurch zerkratzt werden. Verwenden Sie Gummi- oder Holzschaber, um das fertige Eis aus dem Behälter zunehmen.
21. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Telefonnummer siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Vor dem ersten Benutzen empfehlen wir Ihnen, alle herausnehmbaren Teile außer dem Antriebsteil (1) und dem Kompressorgehäuse (5) in warmem Wasser zu spülen.
2. Das Gehäuse, das Antriebsteil und die Aussparung für den Eisbehälter mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch abwischen.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und trockene Arbeitsfläche.

EIS ZUBEREITEN

1. Bereiten Sie die Zutaten für das Eis gemäß Rezept vor. Wenn es sich um Eismassen handelt, die vorher gekocht werden müssen, machen Sie dies am Vortag, damit die Masse gut abkühlen kann.
2. Obst erst unmittelbar vor der Zubereitung pürieren, Obststücke erst gegen Ende der Zubereitungszeit zufügen.
3. Kühlen Sie die vorbereitete Eismasse bzw. die benötigten Zutaten auf Kühlschranktemperatur von ca. 6-8 °C.
4. Füllen Sie die gekühlten Zutaten in den entnehmbaren Eisbehälter. Achten Sie darauf, die maximale Füllmenge nicht zu überschreiten. Der Eisbehälter darf zu höchstens ¾ gefüllt sein, da sich das Eis durch den Gefriervorgang ausdehnt.
5. Alkohol sparsam dosieren und erst zum Ende der Gefrierzeit zugeben, weil Alkohol die Gefrierzeit verlängert.
6. Setzen Sie den Mischer (3) auf die am Boden des Eisbehälters (4) hochstehende Noppe.
7. Setzen Sie den Eisbehälter (4) in die entsprechende Mulde des Kompressorgehäuses (5) ein.

8. Setzen Sie den transparenten Deckel (2) leicht versetzt auf und drehen diesen im Uhrzeigersinn fest (Bajonettverschluss). Die Aussparung am Deckel muss mit Aussparung im Gehäuse für das Antriebsteil übereinstimmen.
9. Setzen Sie das Antriebsteil (1) so auf den transparenten Deckel (2) auf, dass der Antriebsstift in die Öffnung des Mischers (3) passt. Der Steckkontakt zum Stromanschluss am Kompressorgehäuse (5) muss gewährleistet sein.
10. Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und das Gerät am EIN/AUS-Schalter einschalten. Das Display zeigt „60:00“ an. Das Gerät ist betriebsbereit.
11. Stellen Sie mit der Zeitwahltaste durch wiederholtes Drücken die gewünschte Betriebszeit in Schritten von 10 Minuten ein (10, 20, 30, 40, 50 oder 60 Minuten).
12. Drücken Sie die START/STOP-Taste. Das Gerät beginnt mit dem Rühren der Zutaten. Die grüne Kontrollleuchte «Rühren» leuchtet auf.
13. Ca. 2 Minuten später wird die Kühlung zugeschaltet und die rote Kontrollleuchte «Kühlen» leuchtet auf.
14. Die Anzeige zeigt im Wechsel die verbleibende Zeitdauer und die aktuelle Temperatur des Eisbehälters an.
15. Während des Betriebs können Sie das Gerät jederzeit stoppen, indem Sie mind. 2 Sekunden lang auf die START/STOP-Taste drücken.
16. Während des Betriebs können Sie die Betriebsdauer verlängern, indem Sie auf die Zeitwahltaste drücken, wobei sich die Gesamtzeit in Schritten von 5 Minuten bis auf max. 60 Minuten verlängert.
17. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab und es ertönt ein zehnmaliger Signalton. Das Display zeigt „0:00“ an.
18. Ist das Eis noch nicht fest genug, können Sie durch Drücken der START/STOP-Taste für mind. 2 Sekunden das Gerät erneut starten. Wählen Sie mit der Zeitwahltaste die gewünschte Betriebszeit wie oben beschrieben. Drücken Sie dann erneut die START/STOP-Taste. Das Gerät läuft dann nochmals entsprechend der gewählten Zeitdauer.
19. Wenn die Eiscreme nicht innerhalb von 10 Minuten nach Ertönen des Fertig-Signals entnommen wird, wird die automatische Kühlfunktion zugeschaltet, die verhindert, dass das Eis wieder schmilzt.
20. Bei der automatischen Kühlfunktion wird das Eis in Schritten von 10 Minuten bis zu maximal 1 Stunde gekühlt.
21. Vor dem Entnehmen der Eiscreme das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
22. Zum Entnehmen der fertigen Eiscreme nehmen Sie zuerst das Antriebsteil und dann den transparenten Deckel im Gegenuhrzeigersinn ab.
23. Entnehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gerät und ziehen Sie den Mischer vorsichtig aus dem Eis.
24. Füllen Sie das Eis in einen geeigneten Behälter um. Verwenden Sie hierzu keine scharfen oder spitzen Gegenstände, sondern Plastik- oder Holzlöffel.
25. Auf Wunsch können Sie direkt im Anschluss erneut Eis zubereiten. Starten Sie dazu wieder mit Punkt 1.
26. Tipp:
    Wenn Sie z. B. Fruchteis oder Sorbet zubereiten, entnehmen Sie am Ende des Programmablaufs sofort den Mischermotor, füllen Sie das Eis in einen tiefkühlgeeigneten Behälter und stellen Sie diesen Behälter in den Gefrierschrank, um das Eis vollständig durchzufrieren. Andernfalls ist dieses Eis zwar außen sehr fest gefroren, innen aber ggf. noch leicht flüssig.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.**
2. Reinigen Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser oder einer anderen Flüssigkeit. Insbesondere darf der Motor des Rührwerks nicht mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine kratzenden oder scheuernden Reinigungsmittel.
4. Die entnehmbaren Teile außer dem Antriebsteil können Sie in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Die Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

5. Wischen Sie das Kompressorgehäuse und das Antriebsteil mit einem feuchten Tuch ab.
6. Trocknen Sie alle Teile vor dem Zusammenbauen mit einem weichen Tuch gut ab.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Nachstehend finden Sie allgemeine Hinweise zur Zubereitung von Eis sowie einige Grundrezepte. Im Buchhandel erhalten Sie außerdem zahlreiche Bücher zur Herstellung von Eiscreme. Bitte passen Sie die in den Rezepten genannten Mengen an die maximale Füllmenge des Eisbehälters an.

Das Eis schmeckt frisch am besten. Selbstgemachtes Eis enthält keine Konservierungsstoffe und ist daher für den sofortigen Gebrauch bestimmt.

Möchten Sie die Eiscreme jedoch länger aufbewahren, sollten Sie der Masse 20 g Eisbasis zufügen. Eisbasis verhindert, dass sich die Wasserkristalle wieder zusammenziehen und das Eis „splitterig“ wird. Eisbasis erhalten Sie z. B. bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Verwenden Sie für Fruchteis nur vollreife Früchte.
Obststücke oder Beeren erst am Schluss durch die Deckelöffnung beifügen.
Verwenden Sie nur sehr frische Eier.
Sie können Milch durch Sahne ersetzen oder Sahne durch Milch.
Je mehr Sahne verwendet wird, desto cremiger wird die Eismasse.
Zucker kann durch Honig, Sirup oder Süßstoff (Süßstoff nicht bei Softeis) ersetzt werden.
Milch kann durch Sojamilch ersetzt werden.
Wenn Sie festes Eis wünschen, stellen Sie die Eismasse für 15 bis 30 Minuten in das Eisfach Ihres Kühlschranks, bevor Sie es in den Eisbehälter füllen oder stellen Sie eine längere Betriebszeit ein.
Achten Sie darauf, dass die Eismasse mindestens kühlschrankkalt ist, bevor Sie diese in den Eisbehälter füllen. Je kälter die Masse ist, desto kürzer ist die Zubereitungszeit (15 bis 30 Minuten).
Eis verliert nach kurzer Zeit an Geschmack und Qualität.
Stellen Sie das Eis zum Aufbewahren bitte nie im Eisbehälter des Geräts in das Eisfach, sondern füllen Sie es in einen geeigneten Behälter mit Deckel.
Das Eis kann kurze Zeit im Gefrierfach oder Gefrierschrank aufbewahrt werden.
Verbrauchen Sie das Eis innerhalb einer Woche. Aufgetautes oder angetautes Eis sofort verbrauchen und nicht wieder einfrieren.

SOFTEIS

Grundrezept Softeis
300 ml Sahne, 65 g Bienenhonig, 2 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Alle Zutaten direkt vor dem Frieren verrühren, in den Behälter geben und zu Softeis verarbeiten. Nach Wunsch Geschmackszutaten zufügen.

Vanille-Softeis
300 ml Sahne, ½ aufgeschlitzte Vanilleschote, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne, Vanilleschote und Honig am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Schokoladen-Softeis
300 ml Sahne, 30 g Vollmilchschokolade, 30 g Zartbitterschokolade, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz

Sahne und Schokolade am Vortag kochen und auf Kühlschranktemperatur abkühlen lassen. Unmittelbar vor dem Eisbereiten das Eigelb, das Ei und das Salz unterheben.

Himbeer-Softeis
300 ml Sahne, ½ P. Vanillinzucker, 65 g Bienenhonig, 1 Eigelb, 1 Ei, 1 Prise Salz, 150 ml pürierte Himbeeren

Sahne, Vanillezucker und Honig verrühren. Unmittelbar vor dem Eiszubereiten das Eigelb, das Ei, das Salz und das Himbeerpüree unterheben.

SAHNEEIS

Sahneeis wird aus Milch, Sahne, evtl. Eigelb, Zucker und anderen Zutaten hergestellt. Erst durch das ständige Rühren während des Gefrierens erhält es seine cremige Konsistenz.

Grundrezept Vanilleeis
200 ml Milch, 250 ml Sahne, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 3 Eigelb, 3 EL Zucker

Milch und Sahne erhitzen, Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen und in die Milch geben, ebenso das Salz. Eigelb mit Zucker verrühren, die warme Milch langsam zugießen und alles miteinander verrühren.
Die Masse 24 Std. im Kühlschrank kühlen, dann in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
TIPP: Für Kinder zum Schluss 1 EL Smarties oder Gummibärchen einrühren.

Schnelles Vanilleeis
100 ml Milch, 300 ml Sahne, 1 Ei, 3 EL Zucker, 1-2 Pck. Vanillezucker

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und vermischen und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Grundrezept Schokoladeneis
je ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade, 250 ml Sahne, 50 ml Milch, 1 Ei

Schokolade mit Milch und Sahne aufkochen und 24 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Danach 1 Ei unter die Masse rühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten
.

Schnelles Schokoladeneis
150 ml Schokoladensirup, 1 Ei, 150 ml Sahne, 150 ml Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Mokka-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, jedoch vor dem Weiterverarbeiten 2-3 EL lösliches Mokka- oder Espressopulver in der heißen Milch auflösen. Gegen Ende des Gefriervorgangs 1-2 EL Kaffeelikör zufügen.

Amaretto-Eis
Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten. 100 g Amaretti mit 2-3 EL Amaretto vermischen und gegen Ende der Gefrierzeit zufügen.

Walnusseis
50 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren, 50 g gehackte Walnüsse zufügen und gut vermischen. Auf einer geölten Platte abkühlen lassen. Krokant hacken.

Vanilleeis nach Grundrezept zubereiten, dabei den Zucker durch Waldhonig ersetzen. Gegen Ende des Gefriervorgangs den gehackten Nusskrokant zufügen.

TIPP: Walnüsse durch Kürbiskerne ersetzen, mit 1 EL Kürbiskernöl würzen.

FRUCHTEIS

Fruchteis besteht aus pürierten Früchten mit Zugabe von Zucker, Sahne, Joghurt und evtl. Eiweiß. Damit Fruchteis geschmeidig wird, muss es während des Gefrierens ständig gerührt werden.

Grundrezept
250 g pürierte Früchte, 1 EL Zitronensaft, 75 g Zucker, 1 EL Eiweiß, 125 ml Sahne

Fruchtpüree mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter das Fruchtpüree heben. In der Eismaschine zu Eis verarbeiten.
Bei der Verwendung von Dosenobst kann auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden.

Joghurtfruchteis
250 g beliebige Beeren- oder Steinfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Kirschen usw.), 1 Spritzer flüssiger Süßstoff, 250 ml Joghurt natur, 2 EL Sahne

Zubereitung wie unter Erdbeereis beschrieben.

Grundrezept Erdbeereis
300 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 250 ml süße Sahne, 30 ml Milch

Erdbeeren mit allen Zutaten fein zerkleinern und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Schnelles Joghurtfruchteis
Verarbeiten Sie einfach 600 ml Fruchtjoghurt (4,5 % Fettgehalt).

Mango-Kokos-Eis
1 reife Mango, 1 Becher Naturjoghurt, 150 ml Kokosmilch, 2 EL Zucker, 2 EL Kokosraspeln

Mango schälen, Kern entfernen und pürieren, mit den übrigen gekühlten Zutaten in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

SORBET

Sorbet können Sie aus fast allen Obstsorten oder Fruchtsäften herstellen, z. B. aus Himbeeren, Aprikosen, Melonen, Kiwis usw. Sorbet muss während des Gefrierens ständig gerührt werden, damit sich keine Eiskristalle bilden. Sorbets müssen nicht süß sein und als Nachtisch serviert werden. Als Zwischengang in einem Menü bietet sich z. B. ein Tomaten- oder Campari-Orangensorbet an. Besonders köstlich ist es, wenn Sie eine Kugel Sorbet in einem Glas Sekt servieren.

Grundrezept
500 ml pürierte Früchte/Fruchtsaft, 50-100 g Zucker (je nach Geschmack und Obstsorte), 1-2 EL Eiweiß verrühren und in der Eismaschine zu Eis verarbeiten.

Zum Verfeinern kann 1 EL Likör, Cognac, Himbeergeist usw. zugegeben werden.
Bei Verwendung von Dosenobst wie z. B. Ananas muss in der Regel kein Zucker mehr zugegeben werden.

Erdbeersorbet
300 g Erdbeeren, 1 TL Zitronensaft, 1 EL Eiweiß, 3 EL Zucker, 75 ml Apfelsaft

Zutaten pürieren und zu Sorbet verarbeiten.

Campari-Orangen-Sorbet
500 ml Orangensaft, 100 ml Campari, 1-2 EL Eiweiß, Zucker nach Geschmack

In der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als erfrischende Vorspeise servieren.

Cassis-Sorbet
500 ml Püree aus schwarzen Johannisbeeren, Saft 1 Zitrone, 50 g Zucker, 2 cl Crème de Cassis, 1 Eiweiß

Püree durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft, Zucker und Likör mischen, Eiweiß unterheben und zu Sorbet verarbeiten.

Champagner-Basilikum-Sorbet

1 Bund Basilikum, 100 g Zucker, 200 ml trockener Weißwein, 100 ml Champagner oder Sekt, Saft von 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Gewaschene Basilikumblätter in 100 ml Weißwein pürieren (mit dem ESGE-Zauberstab®) und ½ Std. ziehen lassen. Zucker mit restlichem Weißwein aufkochen. Basilikumwein durch ein feines Sieb gießen, mit abgekühltem Zuckersirup, Champagner, Zitronensaft, Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten und als Vorspeise oder Zwischengang servieren.

TIPP: Ohne Basilikum und mit etwas mehr Zucker ein erfrischender Nachtisch.

Holunderblütensorbet

500 ml Wasser, 200 g Puderzucker, 8-10 Holunderblütendolden, 1 Zitrone, 1 Eiweiß

Zucker mit Wasser aufkochen. Holunderblüten waschen, trocken schütteln und im nicht mehr kochenden Zuckersirup ca. 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen. Zitrone auspressen und Saft zugeben. Holundersirup abkühlen lassen. Den kalten Holundersirup zusammen mit dem Eiweiß in der Eismaschine zu Sorbet verarbeiten. Mit Früchten der Saison (z. B. Johannisbeeren, Erdbeeren) und frittierten Holunderblüten servieren.

PARFAIT

Die Grundlage für ein Parfait besteht aus Eigelb und Zucker, die im Wasserbad cremig aufgeschlagen werden und mit weiteren Zutaten und Sahne zu einem cremigen Eis weiterverarbeitet werden.

Praliné-Parfait

40 g Zucker, 65 ml Wasser, 2 Eigelb, 1 P. Vanillinzucker, 1 Msp. geriebene Orangenschale, 60 g Kuvertüre, 50 g Nougat, 1-2 EL Kakaolikör oder Rum, 200 ml Sahne

Zucker mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Eigelb mit Zuckerwasser, Vanillinzucker und Orangenschale im Wasserbad cremig aufschlagen. Kuvertüre und Nougat im Wasserbad schmelzen und mit der Eigelbmasse vermischen, Likör oder Rum zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die abgekühlte Masse heben und in der Eismaschine zu cremigem Parfait verarbeiten.

Apfel-Calvados-Parfait

300 g Apfel, 1 Zitrone, 2 EL Calvados, 1 Ei, 1 Eigelb, 60 g Zucker, 200 ml Sahne

Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen. 1 EL Apfelwürfel abnehmen, den Rest mit 1-2 EL Wasser weich kochen, pürieren. Eier und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Apfelpüree unterheben und Masse abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und unterheben. In der Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren. Kurz vor Ende der Gefrierzeit die Apfelwürfel und den Calvados zugeben.

Mit Cassis- oder Brombeersauce servieren.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 48840

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power Rating:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,0 liter
Max. filling quantity:	750 ml
Dimensions:	W/D/H approx. 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Weight	Approx. 11,0 kg
Power cord:	Approx. 150 cm
Features:	Compressor operation Cream ice in approx. 30 minutes Digital display for temperature Automatic program Suitable for permanent use
Accessories:	Instructions, measuring cup, ice cream spoon
Spare parts:	Additional ice cream bowl , art. no. 4884010 Motor block, art. no. 4884021 not included, to be ordered at our after-sales service

Technical details subject to change.

SAFETY INFORMATION

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don‘t play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. After use, before cleaning and in case of defaults always unplug the appliance.
7. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
8. Do not clean any parts of the appliance in the dishwasher, but only in warm soapy water.
9. Place the appliance on a free and flat surface.
10. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
    - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
    - agricultural enterprises;
    - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
    - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. Unwind the power cord completely.
13. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
14. Do not exceed the maximum filling quantity (max. 3/4 of the ice cream bowl volume), as the ice cream will expand during freezing.
15. Always fill the ingredients into the removable ice cream bowl, but never directly into the recess of the compressor housing.
16. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated - Risk of injuries.
17. Only use the appliance when properly assembled.

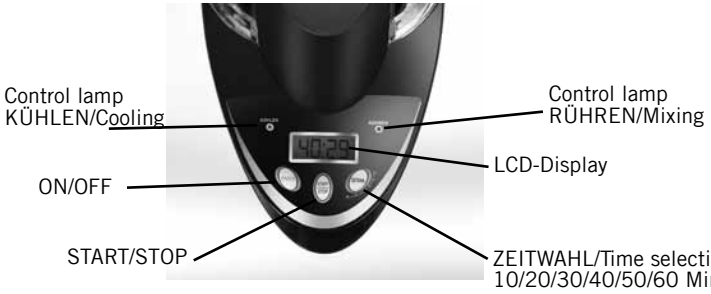
18. During operation, the ventilation slots of the compressor housing as well as of the motor block must be free and uncovered.
19. Do not use the appliance with accessories of other machines or brands.
20. Do not use any sharp objects to take out the ice cream. Only use plastic or wooden spoons or spatulas.
21. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE APPLIANCE

1. Before using the appliance for the first time, wash the removable parts except motor block (1) and compressor housing (5) in warm soapy water.
2. Wipe the motor block and the compressor housing with a damp cloth.
3. Place the appliance on a flat and dry surface.

PREPARATION OF ICE CREAM



1. Prepare the ingredients according to the respective recipe. If the ingredients must be cooked before, do this the day before as the ice cream mass must be cooled down before filling it into the ice machine.
2. Mash fruits only directly before preparing the ice cream, add fruit pieces only at the end of the freezing procedure.
3. Cool the prepared ice mass resp. the ingredients in the refrigerator to a temperature of approx. 6-8°C.
4. Fill the cooled ingredients into the ice cream bowl (4). Do not exceed the maximum filling quantity of ¾ of the ice cream bowl volume, as the ice cream will get more volume during freezing.
5. Use alcohol only in small quantities as it prolongs the freezing time.
6. Place the mixer (3) in the middle of the ice cream bowl (4).
7. Place the filled ice cream bowl (4) into the recess of the compressor housing (5).
8. Place the transparent lid (2) on top and turn it clockwise (bayonet lock). The opening for refill of ingredients must be at the left side.
9. Place the motor block (1) on the transparent lid (2) and make sure, that the drixe axle (3) fits into the opening of the mixer and that the power contact with the compressor housing (5) is established.
10. Put the plug into a power socket and press the button ON/OFF to start the appliance. The display shows „60:00“ an. The appliance is ready for operation.
11. Select the desired freezing time by repeated pressing of the button ZEITWAHL/Time select in steps of 10 minutes (10, 20, 30, 40, 50 or 60 minutes).
12. Press the START/STOP button. The appliance starts mixing. The green control light is turning on.
13. Approx. 2 minutes later the freezing is turned on and the red control light turns on.

14. The display shows alternatingly the remaining preparationt ime and the actual temperature of the cooling bowl.
15. During operation, the appliance can be stopped at any time by pressing the START/ STOP button for at least 2 seconds.
16. During operation the freezing time can be extendeed by pressing the time select button (Zeitwahl) in steps of 5 minutes up to a max. freezing time of 60 minutes.
17. The appliance turns off automatically after the preselected time. Ten beeps will sound. The display shows „0:00“. The ice cream can be taken out.
18. If the ice cream is still too soft, you can restart the appliance by pressing the START/ STOP button for at least 2 seconds. Select the desired additional freezing time with the time select button (Zeitwahl). Then press the START/STOP button. The appliance will restart for the preselected time and will then return into the initial mode.
19. If the ice is not taken out within 10 minutes after the beeps, the automatic freezing function is activated to avoid the ice cream from melting.
20. This function cools the ice cream in steps of 10 minutes for max. 1 hour. Then the appliance returns into the starting mode.
21. Switch off and unplug the appliance before taking out the ice cream.
22. To take out the ice cream first remove the motor block und then the transparent lid by turning it counterclockwise.
23. Take the ice cream bowl out and remove the mixer from the ice cream.
24. Fill the ice cream into an appropriate freezing container with lid. Do not use any sharp tools, but preferably plastic or wood spoons or spatulas.
25. You can now prepare new icecream, just restart at point 1 of this chapter.

CLEANING

1. **Switch off and unplug the appliance. Let the appliance cool down.**
2. Do not clean the appliance, the motor block and the cord in or under water or any other liquid.
3. Do not use any sharp or scouring clean-
4. sers which might damage the surface.
5. All removable parts except the motor block can be cleaned in warm soapy water. The parts are not dishwasher proof.
6. The compressor housing and the motor block can be wiped with a damp cloth.
7. Dry all parts carefully before reassembling the appliance.

RECIPES: GENERAL INFORMATION

In the following you find some general information for the preparation of ice cream as well as some basic recipes. You will find a lot of good cooking books in good bookstores. Please adapt the quanti-ties always to the maximum filling quantity of the ice bowl.

The ice cream smells best when it is fresh. Homemade ice cream does not contain any conserving agents and is thus provided for immediate use.
If you want to store the ice cream for some time, you should add 20 g ice cream base which avoids the formation of big ice crystals. In Germany the ice base (Eisbasis) is available under the following address in Germany:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Only use ripe fruits for fruit ice cream.
Fruit pieces or berries should be added at the end of the freezing procedure.
Only use very fresh eggs.
You can replace milk by cream or cream by milk.
The more cream is used, the softer the ice cream will be.
Sugar can be replaced by honey, syrup or sweetener (not in case of soft ice cream).
Milk can be replaced by soy milk.
If you want hard ice cream, put the mass for about 15-30 minutes into the freezer before filling it into the ice cream bowl, or just select a longer freezing time.
The ingredients must be well cooled before filling them into the ice cream bowl. The cooler the ingredients, the shorter the preparation time (15 bis 30 minutes).
Ice will loose taste and quality if stored too long.
To conserve the ice cream for a certain time, do not leave it in the removable bowl of the ice machine, but fill it into an adequate freezing box with lid.
Ice cream can be stored for a short time in the freezer.
Use the homemade ice cream within one week.
Melted ice cream should be used immediately and should not be frozen again.

SOFT ICE CREAM

Basic recipe soft ice cream
300 ml cream, 65 g honey, 2 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. Sesaon to taste with liqueur, chocolate chips etc.

Vanilla soft ice
300 ml cream, ½ sliced vanilla pod, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt

Cook cream, vanilla pod and honey the day before and let it cool down.
Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Chocolate soft ice
300 ml cream, 30 g milk chocolate, 30 g dark chocolate, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt
Heat cream and chocolate the day before and let it cool down in the refrigerator. Add eggs and salt immediately before the ice preparation.

Raspberry soft ice
300 ml cream, ½ tsp vanilla sugar, 65 g honey, 1 egg yolk, 1 egg, 1 pinch of salt, 150 ml mashed raspberries

Mix cream, vanilla sugar and honey. Add mashed raspberries, eggs and salt immediately before the ice preparation.

CREAM ICE

Cream ice is made of milk, cream, egg yolk, sugar and other ingredients. It becomes smooth and soft by being stirred constantly during freezing.

Basic recipe vanilla ice cream
200 ml milk, 250 ml cream, 1 vanilla pod, 1 pinch of salt, 3 egg yolk, 3 tblsp sugar

Heat milk and cream, slit the vanilla pod and add the pulp to the milk, as well as the salt. Beat egg yolk with sugar and add slowly the warm milk. Cool the ice cream mass for about 24 hours in the refrigerator, then prepare ice cream in the ice cream maker.
TIPP: For children add some chocolate chips or jelly bears at the end of the freezing process.

Quick vanilla ice cream
100 ml milk, 300 ml cream, 1 egg, 3 tblsp sugar, 1-2 tsp vanilla sugar

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Basic recipe chocolate ice cream
½ bar each of plain and milk chocolate, 250 ml cream, 50 ml milk, 1 egg

Heat chocolate with milk and cream and cool for about 24 hours in the refrigerator. Then add the egg and prepare ice cream in the ice cream maker.

Quick chocolate ice
150 ml chocolate syrup, 1 egg, 150 ml cream, 150 ml milk

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Mocha ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, but add 2-3 tblsp of granulated mocha or espresso powder to the hot milk. At the end of freezing add 1-2 tblsp of coffee liqueur.

Walnut ice cream
Caramelize 50 g of sugar in a pan, add 50 g of chopped walnuts and mix it with the caramel. Let the caramel cool down on an oiled plate.
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe, add the chopped caramelized walnuts at the end of the freezing process.
TIPP: Replace walnuts by pumpkin seeds and season the ice cream with 1 tsp of pumpkin seed oil.

Amaretto ice cream
Prepare vanilla ice cream according to the basic recipe. Add the crumbs of 100 g amaretti (almond macaroons) with 2-3 tblsp of amaretto liqueur at the end of the freezing process.

FRUIT ICE CREAM

Fruit ice cream consists mainly of mashed fruits with sugar, cream or yoghurt and evtl. some eggwhite. To have a smooth fruit ice cream, it has to be stirred during freezing, which is achieved best in a ice cream maker.

Basic recipe
250 g mashed fruits, 1 tblsp lemon juice, 75 g sugar, 1 tblsp eggwhite, 125 m l cream

Mix mashed fruits with sugar and lemon juice. Beat eggwhite and cream and add it tohe mashed fruits. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.
If canned fruits are used, it might not be necessary to add additional sugar.

Basic recipe strawberry ice cream
300 g strawberries, 2 tblsp sugar, 250 ml sweet cream, 30 ml milk

Mix the mashed strawberries with all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

Yoghurt fruit ice cream
250 g mashed fruits (strawberries, raspberries, cherries etc.), 1 dash of sweetener, 250 ml natural yoghurt, 2 tblsp of cream

Prepare ice cream as described above.

Quick Yoghurt fruit ice
Just prepare ioce cream of 600 ml fruity yoghurt (4,5% grease).

Mango coconut ice cream
1 ripe mango, 1 cup of natural yoghurt, 150 ml coconut milk, 2 tblsp sugar, 2 tblsp grated coconut

Peel and mash the mango, mix it with the other ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

SHERBET

Sherbet can be made from nearly all sorts of fruits or fruit juice, e g. from raspberries, apricots, peaches. melons, kiwis etc. A sherbet must be stirred constantly during freezing to avoid the formation of big ice crystals. Sherbets don't necessarily have to be sweet. Just try a tomato or a campari orange sherbet as starter of a dinner. A special delight is a bowl of sherbet served in a glass of champagne.

Basic recipe
500-600 ml mashed fruits / fruit juice, 50-100 g sugar (depending on the type of fruit), 1-2 tblsp eggwhite.

Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker. The sherbet can be seasoned with 1 tblsp liqueur, brandy, etc.
If canned fruits are used, it is not necessary to add sugar.

Strawberry sherbet
300 g strawberries, 1 tsp lemon juice, 1 tblsp eggwhite, 3 tblsp sugar, 750 ml apple juice

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Campari orange sherbet
500 ml orange juice, 100 ml Campari, 1-2 tblsp eggwhite, sugar to taste

Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Cassis sherbet
500 ml mashed black currants, juice of one lemon, 50 g sugar, 2 cl Crème de Cassis, 1 eggwhite

Pass the mashed black currants through a sieve, mix them with all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.

Elder flower sherbet
500 ml water, 200 g icing sugar, 8-10 elderflowers, 1 lemon, 1 eggwhite

Boil sugar with water and take it from the sto-ve. Add the rinsed elder flowers to season the sugar water for at least 30 minutes. Pass through a sieve and let the syrup cool down. Mix the cooled syrup with the eggwhite and prepare a sherbet in the ice cream maker. Serve with fruits of the season (red currants, strawberries) and fried elder flowers.

Champagne basil sherbet
1 bunch of basil leafs, 100 g sugar, 200 ml dry white wine, 100 ml champagne, juice of 1 lemon, 1 eggwhite,

Mash the washed basil leafs with 100 ml white wine and leave for at least 30 minutes. Boil sugar with the remaining wine. Pass the mashed basil through a fine sieve and add it to the cooled syrup. Mix all ingredients and prepare a sherbet in the ice cream maker.
TIPP: If prepared without basil it's also a delicious dessert.

PARFAIT

The basis of a parfait consists of egg yolk and sugar, beaten in a bain-marie and then mixed and frozen with other ingredients and cream to get a very creamy ice cream.

Apple Calvados Parfait

300 g apple, 1 lemon, 2 tblsp Calvados or apple brandy, 1 egg, 1 egg yolk, 60 g sugar, 200 ml cream

Peel and cube the apple, mix it with the lemon juice. Take 1 teaspoon aside and cook and mash the remaining apple in a small amount of water. Beat eggs and sugar in a bain-marie. Add the mashed apple to the cooled egg mass. Beat the cream and add it also. Prepare ice cream in the ice cream maker. At the end of freezing, add the apple cubes and the apple brandy.
Serve with black current or blackberry sauce.

Praliné Parfait

40 g sugar, 60 ml water, 2 egg yolk, 1 tsp vanilla sugar, 1 pinch of grated orange peels, 60 g plain chocolate, 50 g nougat, 1 tblsp cocoa liqueur or rum, 200 ml cream

Boil sugar with water, beat the egg with the cooled sugar water, the vanilla sugar and the orange peels. Melt chocolate and nougat and add to the eggs, add liqueur or rum. Add the beaten cream. Mix all ingredients and prepare ice cream in the ice cream maker.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 48840

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Volume:	1,0 litre
Contenu max.	750 ml
Dimensions	L/P/H 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Poids:	Env. 11,0 kg
Cordon:	Env. 150 cm
Caractéristiques:	Compresseur Glace à la crème en 30 minutes Affichage digital pour la température Programme automatique Appropriéé pour une opération continu
Accessoires:	Notice d´utilisation, gobelet gradué, cuillère
Accessoires en option:	Réservoir de glace no. 4884010 Bloc moteur no 4884021 à commander à notre service après-vente

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
3. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Après l'utilisation, avant le nettoyage ou en cas de défauts veuillez toujours retirer la prise mâle de la prise femelle.
7. Ne jamais immerger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou le nettoyer sous l'eau.
8. Ne jamais nettoyer l'appareil ou les éléments dans le lave-vaisselle.
9. Placer l'appareil sur une surface plate et libre.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
    - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
    - exploitations agricoles,
    - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
    - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
11. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
12. Faites attention que le câble n'est coinçé.
13. Ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents.
14. Ne jamais surmonter le contenu maximal, comme la glace s'étend pendant la congélation.

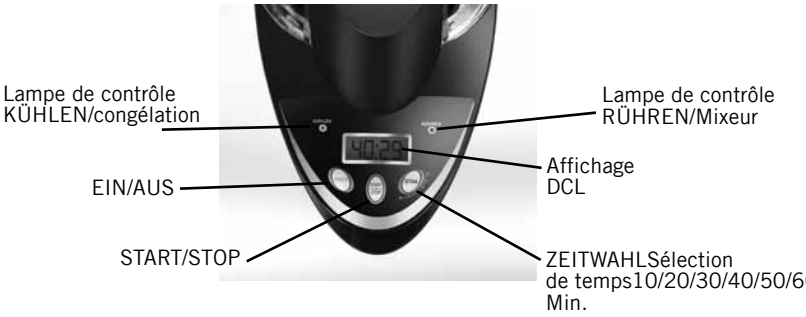
15. Ne jamais verser les ingredients directement dans le creux de l'appareil, mais toujours dans le réservoir amovible.
16. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
17. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant le mettre en marche.
18. Assurez-vous que les fentes de ventilation du compresseur et du bloc moteur ne sont pas couvertes.
19. Ne jamais utiliser l'appareil avec d'autres accessoires que ceux de l'appareil même.
20. Ne pas utiliser des outils tranchants ou écurants pour vider le reservoir de glace.
21. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner la non-application de la garantie.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Nous recommandons de nettoyer les éléments amovibles sauf le bloc moteur dans l'eau chaude.
2. Essuyez le boîtier, le bloc moteur et le creux avec un chiffon humide.
3. Placer l'appareil sur une surface plate et sèche.

PRÉPARATION DE GLACE



1. Préparer les ingrédients pour la glace selon la recette. Si il s'agit d'une masse qu'il faut cuire avant, il est recommendable de faire cela un jour en avance pour que la masse puisse bien se refroidir.
2. Passer des fruits en purée immédiatement avant la préparation. Ajouter des morceaux de fruits directement avant la fin de la préparation.
3. Laisser refroidir la masse resp. les ingrédients dans le frigidaire à une température d'environ 6-8 °C.
4. Verser les ingrédients froids dans le réservoir amovible. Faire attention de ne pas prendre plus que le contenu maximal. Ne pas remplir le réservoir plus de trois quarts, comme la glace augmente son volume.
5. Ajouter de l'alcool en petites quantités et à la fin de la préparation comme l'alcool prolonge le temps de préparation.
6. Installer le mixeur (3) au milieu du réservoir (4).
7. Placer le réservoir (4) dans le creux de l'appareil (5).
8. Placer le couvercle transparent (2) sur l'appareil et le tourner dans les sens des aiguilles (fermeture à baïonette). L'ouverture pour ajouter des ingrédients doit se trouver à la gauche.
9. Placer le bloc moteur (1) sur le couvercle transparent (2) en vous assurant que l'axe se trouve dans l'ouverture correspondante du mixeur et que le contact électrique du

bloc moteur avec le boîtier du compresseur (5) est établi.
10. Mettre la fiche dans la prise de courant. Pressez la touche EIN/AUS. L'affichage montre „60:00“. L'appareil est prêt.
11. Choisir le temps désiré avec la touche „ZEITWAHL/TEMPS“ en la pressant plusieures fois en étapes de 10 minutes (10, 20, 30, 40, 50 ou 60 minutes).
12. Pressez la touche START/STOP. Après quelques secondes le mixeur se met en marche. La lampe de contrôle verte s'allume.
13. Environ 2 minutes plus tard le compresseur de refroidissement se met en marche et la lampe de contrôle rouge s'allume.
14. L'affichage montre alternant le temps restant et la température du récipient.
15. Pendant l'opération on peut arrêter l'appareil en pressant la touche START/STOP pour quelques secondes.
16. Pendant l'opération on peut prolonger le temps en pressant la touche ZEITWAHL/TEMPS. Le temps total se prolonge en étapes de 5 minutes à un maximum de 60 minutes.
17. Après la termination du programme l'appareil se met automatiquement hors marche et un signale retentit dix fois. L'affichage montre „0:00“. On peut enlever la glace.
18. Si la glace est encore trop souple, on peut ajouter du temps en pressant la touche START/STOP pour 2 secondes au minimum. Choisir le temps désiré comme décrit ci-dessus. Pousser de nouveau la touche START/STOP. L'appareil se met en marche pour le temps prédéfini et se met hors marche après que le temps est deroulé.
19. Si la glace n'est pas enlevé dans les dix minutes après la fin de préparation, le refroidissement automatique est activé pour prévenir que la glace fonde.
20. Pendant la réfrigération automatique la glace est refroidie en étapes de 10 minutes pour une heure au maximun. Après l'appareil retourne dans la position de départ.
21. Mettez l'appareil hors marche et tirez la
22. fiche de la prise de courant avant d'enlever la glace.
23. Pour enlever la glace, il faut d'abord enlever le bloc moteur, puis le couvercle transparent en le tourant contre les sens des aiguilles.
24. Enlever le réservoir et y retirer le mixeur.
25. Remplir la glace dans un réservoir approprié. Ne pas le mettre au frigidaire dans le réservoir de l'appareil. Ne pas utiliser des outils tranchants, mais des cuillères en plastique ou en bois.
26. Si vous voulez vous pouvez directement recommencer à faire de la glace.

NETTOYAGE

1. **Tirer toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil.**
2. Ne jamais nettoyer l'appareil sous l'eau. En particulier le bloc moteur et le compresseur ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
3. Ne pas utiliser des lessives écurantes ou abrasives qui pourraient endommager la surface.
4. Essuyer le bôitier avec un chiffon humide bien préssé.
5. Nettoyer les éléments amovibles sauf le bloc moteur dans l'eau chaude avec un peu de lessive douce.
6. Bien secher les élements avec un chiffon souple avant d'assembler l'appareil.

INFORMATIONS GÉNÉRALES POUR LA PRÉPARATION DE GLACE.

Dans le suivant vous trouvez des recettes et des informations générales sur la préparation de glace. En plus on peut acheter des livres nombreux pour la préparation de glace. Faites toujours attention d'adapter les quantités aux contenu maximal du réservoir.

La glace est délicieuse quand elle est fraîche. La glace fait à la maison ne contient aucuns conservateurs et est donc prévue pour la consommation immédiate.
Si la glace doit être conservé plus longtemps, nous recommandons d'y ajouter 20 g de base de glace. Cela prévient la formation de grands cristaux de glace. On peut acheter la base de glace, en Allemagne par example chez:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Prenez de fruits très mures pour la glace aux fruits.
Ajoutez des morceaux de fruits ou des baies à la fin de la préparation.
Prenez toujours des oeufs très frais.
On peut remplacer le lait par de la crème ou la crème par du lait.
Le plus de crème on employe, le plus crémeuse sera la glace.
On peut remplacer le sucre par du miel, du sirop ou de saccharine (pas pour la glace souple).
On peut remplacer le lait par du lait de soja.
Si vous voulez la glace plus dure, laisser geler la masse pour 15-30 minutes dans le compartiment de congélation avant de la verser dans le réservoir de la sorbetière füllen.
Faire attention, que les ingrédients sont bien froid avant de les verser dans le réservoir. Le plus froid les ingrédients, le plus court le temps de congélation (15 à 30 minutes).
La glace perd assez vite son arôme et la consistence.
Pour conserver de la glace nous recommandons de la transvaser dans un réservoir approprié avec couvercle.
Conserver la glace pour un temps court dans le compartiment de congélation.
Consommez la glace pendant une semaine.
La glace fondue ou presque fondue doit être consommé immédiatement.

LA GLACE SOUPLE

Recette de base
300 ml de crème, 65 g miel, 2 jaunes d'oeufs, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Mélanger tous les ingrédients directement avant de les verser dans la sorbétiere. Ajouter les arômes de votre choix.

Glace souple à la vanille
300 ml de crème, ½ bâton de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'œuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème, la vanille et le miel la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace au chocolat
300 ml de crème, 30 g de chocolat au lait entier, 30 g de chocolat amer 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel

Faire cuire la crème et le chocolat la veille et laisser refroidir. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'oeuf et le sel.

Glace aux framboises
300 ml de crème, ½ sachet de sucre de vanille, 65 g miel, 1 jaune d'oeuf, 1 oeuf, 1 pincée de sel, 150 ml de framboises en purée

Mélanger la crème, le sucre de vanille et le miel. Avant de préparer la glace ajouter le jaune d'oeuf, l'œuf et les framboises.

GLACE À LA CRÈME

La glace à la crème est préparée de lait, de crème, evtl. de jaunes d'oeufs, de sucre et d'autres ingrédients. Il faut bien remuer pendant pour recevoir une glace de consistence crémeuse.

Glace à la vanille
200 ml de lait, 300 ml de crème, 1 batôn de vanille, 1 pinçée de sel, 3 jaunes d'oeufs, 3 grandes cuillères de sucre

Chauffer le lait et la crème, ajouter le marc de vanille et le sel. Fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre, ajouter lentement le lait et bien fouetter.
Laisser refroidir la masse env. 24 heures dans le frigidaire, puis verser la masse dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace rapide à la vanille
100 ml de lait, 300 ml de crème, 1 oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 1-2 sachets de sucre à la vanille

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au chocolat
½ tablette de chocolat amer et de chocolat à lait entier, 250 ml de crème, 75 ml de lait, 1 oeuf

Faire cuire le chocolat avec le lait et laisser refroidir pour 24 heures dans le frigidaire. Puis ajouter 1 oeuf et preparer de la glace dans la sorbetière.

Glace rapide au chocolat
150 ml de sirop au chocolat, 1 oeuf, 150 ml de crème, 150 ml de lait

Bien mélanger les ingrédients et préparer de la glaces dans la sorbetière.

Glace au moca
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter 2-3 grandes cuillères de moca soluble au lait chaud. Ajouter à la fin 1-2 grandes cuillères de liqueur de café.

Glace aux noix
Carméliser 50 g sucre dans une poele, ajouter 50 g de noix hachées. Laisser refroidir sur un plateau huilé. Hacher la nougatine.
Préparer une glace à la vanille, mais remplacer le sucre par du miel des forêts. Ajouter à la fine les noix hachées.
TIPP: Remplacer les noix par les graines de potioron et aromatiser la gflace avec 1 grande cuillère de l'huile de potiron.

Glace à l'amaretto
Préparer une glace à la vanille, mais y ajouter à la fin 100 g de macaron d'amandes émiettés et 2-3 grandes cuillères d'Amaretto.

GLACE AUX FRUITS

La glace aux fruits consiste de fruits passés en purée avec du sucre, de la crème ou du yaourt et evtl. des blancs d'oeuf. Pour que la glace devient bien crémeuse, il faut la remuer constamment pendant la congélation.

Recette de base
250 g de fruits en purée, 1 grande cuillère de jus de citron, 50-100 g de sucre, 1 grande cuillère de blancs d'oeuf, 125 ml crème

Mélanger le purée de fruits avec le sucre et le jus de citron. Fouettez les blancs d'oeuf et la crème et l'ajouter aux purée de fruits. Préparer de la glace dans la sorbetière.
En prenant des fruits conservés il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Glace aux fraises
300 g de fraises, 2-3 grandes cuillères de sucre, 250 ml de crème, 30 ml de lait

Mélanger les fraises en purée avec les autres ingrédients Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt
250 g de fruits de saison (fraises, framboises, myrtilles, abricots, cérises usw.), 1 peu de saccharine, 250 ml de yaourt naturel, 3 grandes cuillères de crème

Préparer de la glace dans la sorbetière.

Glace au yaourt rapide
Verser 600 ml de yaourt aux fruits (4,5 % de graisse) dans la sorbetière et préparer de la glace.

Glace aux mango coco
1 mango mure, 1 gobelet de yaourt naturel, 150 ml de lait de coco, 2 grandes cuillères de sucre, 2 grandes cuillères de coco rapé

Passer la mango en purée, mélanger le purée avec les autres ingrédients et préparer de la glace.

SORBET

On peut préparer un sorbet de toute sorte de fruits ou des jus de fruits, p.e. de framboises, abricots, pêches, melons, kiwis etc. Un sorbet doit être bien remué pendant la congélation pour éviter les grands cristaux de glace. Les sorbets ne sont pas forcément sucrés, on peut les préparer aussi ent ant que hors d'oeurvre ou entreplat, p.e. un sorbet de tomates ou un sorbet Campari-orange. Servir une boule de sorbet dans un verre de champagne.

Recette de base
Mélanger 500-600 ml de fruits en purée / jus de fruits, 50-100 g sucre, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf et préparer de la glace.

Aromatiser le sorbet avec 1 grande cuillère de liqueur, de cognac, d'eau de vie etc.
En prenant des fruits conservé comme des ananas il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre.

Sorbet aux fraises
300 g de fraises, 1 pt. cl. jus de citron, 1 grande cuillères de blancs d'oeuf, 3 grandes cuillères de sucre, 75 ml de jus de pommes

Passer les ingrédients en purée et en préparer du sorbet.

Campari-Orangen-Sorbet
500 ml de jus d'oranges, 100 ml de Campari, 2 grandes cuillères de blancs d'oeuf, sucre selon goût.

Sorbet au cassis
500 ml de purée de groseilles noires, jus d'un citron, 50 g de sucre, 2 cl de crème de Cassis, 1 blanc d'oeuf

Passer les fruits par un tamis, les mélanger avec le jus de citron, le sucre et le liqueur, les blancs d'oeuf et en préparer un sorbet.

Sorbet aux fleurs de sureau
500 ml eau, 200 g de sucre glace, 8-10 fleurs de sureau, 1 citron, 1 blanc d'oeuf

Faire cuire le sucre avec l'eau. Ajouter les fleurs et laisser aromatiser au moins 30 minutes. Passer par un tamis, ajouter le jus de citron et laisser refroidir. Ajouter le blanc d'oeuf et en préparer un sorbet. Servir avec des fruits de saision (groseilles, fraises) et des beignets de fleurs de sureau.

Sorbet aux champagne aromatisé de basilic
1 bouquet de basilic, 100 g sucre, 200 ml de vin blanc sec, 100 ml de champagne, jus d'un citron, 1 blanc d'oeuf

Passer les feuilles de basilic en purée avec 100 ml de vin et laisser aromatiser ½ heures, passer par un tamis. Faire cuire le sucre ave le reste du vin. Laisser refroidir les ingrédients. Mélanger les ingrédients et en préparer un sorbet.

PARFAIT

La base d'un parfait sont en général des jaunes d'oeufs et du sucre, fouetté dans un bain-marie.

Parfait aux pommes et au calvados
300 g de pommes, 1 citron, 2 grandes cuillères de calvados, 1 oeuf, 1 jaune d'oeuf, 60 g sucre, 200 ml de crème

Peler la pomme et la couper en petit morceaux, ajouter le jus de citron. En mettre 1 grande cuillère à côté, faire cuire le reste avec 1-2 grandes cuillères de eau et la passer en purée. Fouetter les oeufs et le sucre dans un bain marie.

Ajouter le purée de pommes. Laisser refroidir la masse. Fouetter la crème. Preparer un parfait dans la sorbetière. Ajouter les morceaux de pommes et le calvados ver la fin.
Servir avec une sauce de cassis ou de mûres.

Parfait au praliné
40 g sucre, 60 ml de eau, 2 jaunes d'oeufs, 1 sachet de sucre de vanille , 1 pincée de zestes

d'orange, 60 g couverture, 50 g nougat, 1 -2 grandes cuillères de liqueur de cacao ou rhum, 200 ml de crème

Faire cuire le sucre avec l'eau, fouettez les jaunes d'oeufs avec le sucre dissolu et les zestes d'orange dans un bain-marie. Faire fondre le nougat et la couverture et l'ajouter aux oeufs, ajouter le liqueur. Laisser refroidir. Ajouter la crème Chantilly et préparer un parfait dans la sorbetière.

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48840

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Inhoud:	1,0 liter
Max. vulcapaciteit:	750 ml
Grootte:	L/D/H 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Gewicht:	Env. 11,0 kg
Snoer:	Env. 150 cm
Uitruisting:	Compressorbedrijf Roomijs in ca. 30 minuten Digitale weergave met temperatuurweergave Automatische programma Geschikt voor continu bedrijf
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, ijslepel, maatbeker
Speciale toebehoren:	Reserve-ijsreservoir nr. 4884010 Aandrifj nr 4884021 bestelling via onze klantenservive mogelijk

Technische wijzigingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het type-plaatje.
5. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
6. Na gebruik, voor reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik, moet de stekker steeds uit het stopcontact getrokken worden.
7. Apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen, eveneens het snoer tegen vocht beschermen.
8. Het apparaat en de afzonderlijke componenten zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
9. Zet het apparaat tijdens gebruik op een vrij, vlak oppervlak. Apparaat en snoer om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken plaatsen of gebruiken.
10. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
    - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accomodaties,
    - in privé pensions of vakantiewoningen.
11. Het snoer vóór gebruik volledig afwikkelen. Het snoer mag niet over de rand van het werkvlak heen naar beneden hangen.
12. De maximale vulhoeveelheid mag niet worden overschreden. Het ijsreservoir mag

maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
13. Vul de ingrediënten voor het ijs steeds in het afneembare ijsreservoir, nooit direct in de kuil van de ijsmachine.
14. Tijdens het bedrijf geen voorwerpen in het draaiende apparaat houden en niet met de hand in het reservoir grijpen.
15. Gebruik het apparaat alleen nadat het behoorlijk werd gemonteerd.
16. Tijdens het bedrijf dienen de ventilatiesleuven zowel op de compressorbehuizing als ook op het motorblok vrij te zijn.
17. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere apparaten.
18. Gebruik nooit spitse of scherpe voorwerpen in het ijsreservoir. Dit zou daardoor kunnen worden bekrast. Gebruik alleen rubberen of houten krabbertjes, om het bereide ijs uit het reservoir te nemen.
19. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (telefoonnummer zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot het vervallen van de garantie leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

INBEDRIJFNAME EN GEBRUIK

1. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, adviseren wij u alle demontabele delen met uitzondering van het motorblok (1) en de compressorbehuizing (5) in warm water te spoelen.
2. Veeg de behuizing, het motorblok en de uitsparing voor het ijsreservoir met een goed uitgewrongen vochtige doek af.
3. Plaats het apparaat op een vlak en droog werkvlak

BEDIENING VAN DE IJSMACHINE

1. Bereid de ingrediënten voor het ijs volgens het recept voor. Wanneer het om ijsmassa gaat die vooraf gekookt moet worden, dan doe dit een dag van tevoren opdat de massa goed kan afkoelen.
2. Fruit pas vlak voor de bereiding pureren, fruitstukjes pas tegen einde van de bereidingstijd toevoegen.
3. Koel de voorbereide ijsmassa resp. de benodigde ingrediënten op koelkasttemperatuur van ca. 6-8 °C.
4. Vul de gekoelde ingrediënten in het uitneembare ijsreservoir. Let erop dat u de maximale vulhoeveelheid niet overschrijdt. Het ijsreservoir mag maximaal voor ¾ gevuld worden, omdat het ijs door het vriesproces uitrekt.
5. Alcohol spaarzaam doseren en pas tegen einde van de vriestijd toevoegen omdat alcohol de vriestijd verlengt.
6. Plaats het roerwerk (3) op de op de bodem van het ijsreservoir (4) omhoog staande nop.
7. Plaat het ijsreservoir (4) in de passende kuil van de compressorbehuizing (5).
8. Plaats het transparante deksel (2) iets verplaatst op het reservoir en draai het deksel vast met de klok mee (bajonetsluiting). De uitsparing aan het deksel moet met

de uitsparing in de behuizing voor het motorblok overeenstemmen.

9. Plaats het motorblok (1) zo op het transparante deksel (2) dat de aandrijfpen in de opening van het roerwerk (3) past. De steekcontact naar de stroomaansluiting aan de compressorbehuizing (5) moet gegarandeerd zijn.
10. Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact en schakel het apparaat aan de EIN/AUS-schakelaar in. De display geeft “60:00” aan. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.
11. Stel met de tijdkeuzetoets de gewenste bedrijfstijd in stappen van 10 minuten in (10, 20, 30, 40, 50 of 60 minuten) door herhaaldelijk op de toets te drukken.
12. Druk op de START/STOP-toets. Het apparaat begint met het mengen van de ingrediënten. Het groene controlelampje “Roeren” gaat branden.
13. Ca. 2 minuten later wordt de koeling bijgeschakeld en het rode controlelampje „KÜHLEN“ gaat branden.
14. De display geeft afwisselend de resterende tijdsduur en de actuele temperatuur van het ijsreservoir aan.
15. Tijdens het bedrijf kunt u het apparaat op elk moment stoppen door tenminste 2 seconden op de START/STOP-toets te drukken.
16. Tijdens het bedrijf kunt u de bedrijfsduur verlengen door op de tijdkeuzetoets te drukken, waarbij de totale tijd in stappen van 5 minuten tot op max. 60 minuten wordt verlengd.
17. Na afloop van de ingestelde tijd wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld en er weerklinkt tien keer een signaaltoon. De display geeft “0:00” aan. De bereide ijscrème kan nu uit het apparaat worden genomen.
18. Als het ijs nog niet stevig genoeg is, kunt u het apparaat opnieuw starten door gedurende tenminste 2 seconden op de START/STOP-toets te drukken. Kies met de tijdkeuzetoets de gewenste bedrijfstijd zoals boven beschreven. Druk dan opnieuw op de START/STOP-toets. Het apparaat draait dan nogmaals overeenkomstig de gekozen tijdsduur en gaat pas na afloop terug in de uitgangspositie.
19. Als de ijscreme niet binnen 10 minuten na het weerklinken van het signaal eruit genomen wordt, wordt de automatische koelfunctie bijgeschakeld die voorkomt dat het ijs weer gaat smelten.
20. Bij de automatische koelfunctie wordt het ijs in stappen van 10 minuten tot maximaal 1 uur gekoeld.
21. Vóór het uitnemen van de ijscreme het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
22. Om de bereide ijscreme uit het apparaat te nemen, neemt u eerst het motorblok eraf en daarna het transparante deksel door dit tegen de klok in te draaien.
23. Neem het ijsreservoir uit het apparaat en trek het roerwerk voorzichtig uit het ijs.
24. Vul het ijs in een geschikte bak. Gebruik hiervoor geen scherpe of spitse voorwerpen, maar een plastic of houten lepel.
25. Indien gewenst kunt u direct daarna opnieuw ijs bereiden. Start hiervoor weer bij punt 1.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. **Voor het reinigen altijd het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat iets laten afkoelen.**
2. Reinig het apparaat nooit met of onder water of een andere vloeistof. In het bijzonder mag de motor van het roerwerk niet met water in aanraking komen.
3. Gebruik geen krassende of schurende reinigingsmiddelen.
4. De demontabele delen met uitzondering van het motorblok kunt u in warm water met een mild afwasmiddel reinigen. De onderdelen zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
5. Veeg de compressorbehuizing en het motorblok met een vochtige doek af.
6. Droog alle onderdelen voor het in elkaar zetten met een zachte doek goed af.

ALGEMENE OPMERKINGEN

Hieronder vindt u algemene informatie over de bereiding van ijs en enkele basisrecepten. Over de bereiding van ijs zijn een groot aantal boeken verkrijgbaar. Pas dan wel de in de recepten aangegeven hoeveelheden aan de maximale vulcapaciteit van de machine aan.
Zelfgemaakt ijs smaakt vers het lekkerst. Omdat het geen conserveermiddelen bevat is het voor directe consumptie bedoeld.
Als u het ijs toch langer wilt bewaren, verdient het aanbeveling om 20 g ijsbindmidel toe te voegen. Door gebruik van ijsbindmiddel voorkomt u dat de waterkristallen na langer bewaren samenklonteren en grote harde kristallen in het ijs vormen. IJsbindmiddel is b.v. onder de naam ‘Eisbasis’ verkrijgbaar bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Gebruik voor vruchtenijs alleen rijpe vruchten.
Voeg stukjes fruit of bessen pas op het laatst door de opening in het deksel toe.
Gebruik uitsluitend kakelverse eieren. In plaats van melk kunt u ook slagroom gebruiken en in plaats van slagroom melk. Hoe meer slagroom u gebruikt, des te romiger wordt de ijsmassa.
Suiker kan worden vervangen door honing, diksap of kunstmatige zoetstof (niet bij softijs).
Melk kan worden vervangen door sojamelk.
Wilt u bijzonder stevig ijs, zet dan de ijsmassa 15-30 minuten in het vriesvak van uw koelkast voordat u de ijsmachine ermee vult, of stel een langere bedrijfstijd in.
Let erop dat de ijsmassa minstens koelkasttemperatuur heeft voordat zij de ijsmachine ingaat. Hoe kouder de massa, hoe korter de bereidingstijd (15-30 minuten).
Kwaliteit en smaak van ijs gaan al snel na de bereiding achteruit.
Bewaar het ijs nooit in het ijsreservoir van de machine in de vriezer maar vul het eerst om in een geschikte bak met deksel.
Het ijs kan korte tijd in het vriesvak of in de vriezer worden bewaard.
Maak het ijs binnen een week op. Ontdooid of gedeeltelijk ontdooid ijs mag niet weer worden ingevroren maar moet direct worden geconsumeerd.

SOFTIJS

Basisrecept softijs
300 ml slagroom, 65 g bijenhoning, 2 eidooiers, 1 ei, 1 snufje zout
Alle ingrediënten mengen, meteen in de kuip doen en tot softijs verwerken.
Smaakmakers naar wens toevoegen.

Vanillesoftijs
300 ml slagroom, ½ opengesneden vanillestokje, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
Een dag van te voren de room samen met het vanillestokje en de honing aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs het ei en het zout erdoorheen.

Chocoladesoftijs
300 ml slagroom, 30 g melkchocolade, 30 g pure chocolade, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
Een dag van te voren de room samen met de chocolade aan de kook brengen en op koelkasttemperatuur laten afkoelen. Roer vlak

voor de bereiding van het ijs de dooier, het hele ei en het zout erdoorheen.

Frambozensoftijs
300 ml slagroom, ½ zakje vanillesuiker, 65 g bijenhoning, 1 eidooier, 1 ei, 1 snufje zout
150 ml gepureerde frambozen, Room, vanillesuiker en honing mengen. Roer vlak voor de bereiding van het ijs de dooier, het ei het zout en de frambozenpuree erdoorheen.

ROOMIJS

Roomijs wordt van melk, slagroom, eventueel eidooiers, suiker en andere ingrediënten gemaakt. Pas door constant roeren tijdens het vriezen ontstaat de romige consistentie.

Basisrecept vanille-ijs
200 ml melk, 250 ml slagroom, 1 vanillestokje, 1 snufje zout, 3 eidooiers, 3 el suiker
Melk en slagroom verhitten, het vanillestokje overlangs opensnijden en het merg eruit schrapen. Doe het merg samen met het zout bij de melk. Kluts de dooiers met de suiker door elkaar, voeg de warme melk geleidelijk toe en roer het geheel goed door.
De massa 24 uur in de koelkast laten afkoelen en dan in de ijsmachine tot ijs verwerken.
TIP:
Voor kinderen op het laatst 1 el smarties of gummibeertjes door het ijs roeren.

Snel vanille-ijs
100 ml melk, 25 ml slagroom, 1 ei, 3 el suiker, 1-2 zakjes vanillesuiker
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Basisrecept chocolade-ijs
50 g pure chocolade, 50 g melkchocolade, 250 ml slagroom, 50 ml melk, 1 ei
Chocolade met de melk en de room aan de kook brengen en 24 uur in de koelkast zetten. Roer daarna het ei door de massa en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Snel chocolade-ijs
150 ml chocoladesiroop, 1 ei, 150 ml slagroom, 150 ml melk
Alle ingrediënten goed door elkaar roeren en in de ijsmachine tot ijs verwerken.

Mocca-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar los vóór de verdere verwerking 2-3 el koffie- of espressopoeder in de hete melk op. Vlak voor het einde van de vriestijd 1-2 el koffielikeur toevoegen.

Walnotenijs
50 g suiker in een pan lichtbruin laten karameliseren, 50 g gehakte walnoten toevoegen en goed mengen. Laat het mengsel op een met olie ingevette plaat afkoelen en hak het fijn.
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept, maar vervang de suiker door honingdauwhoning. Vlak voor het einde van de vriestijd de notenkaramel toevoegen.

Amaretto-ijs
Bereid vanilleijs volgens het basisrecept. Meng 100 g amaretti met 2-3 el amaretto en voeg dit mengsel vlak voor het einde van de vriestijd toe.

VRUCHTENIJS

Vruchtenijs wordt gemaakt van gepureerde vruchten met suiker, slagroom, yoghurt en eventueel eiwit. Om vruchtenijs smeuïg te maken moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd.

Basisrecept
250 g gepureerde vruchten, 1 el citroensap, 75 g suiker, 1 el eiwit, 125 ml slagroom
Meng de vruchtenpuree met de suiker en het citroensap. Het eiwit en de slagroom apart stijf kloppen en door de vruchtenpuree spatelen. In de ijsmachine tot ijs verwerken.
Bij gebruik van vruchten uit blik is het toevoegen van suiker niet nodig.

Basisrecept aardbeienijs
300 g aardbeien, 2 el suiker, 250 ml slagroom, 30 ml melk
Maak de aardbeien samen met alle andere ingrediënten fijn en verwerk het geheel in de ijsmachine tot ijs.

Yoghurt-vruchtenijs
250 g bessen of steenvruchten (aardbeien, frambozen, bosbessen, abrikozen, kersen etc.), 1 scheut vloeibare zoetstof, 250 ml yoghurt, 2 el slagroom
Volg dezelfde bereidingswijze als bij aardbeienijs.

Snel yoghurt-vruchtenijs
Als het snel moet, kunt u gewoon 600 ml vruchtenyoghurt (4,5 % vet) gebruiken.

Mango-kokosijs
1 rijpe mango, 125 g biogarde, 150 ml kokosmelk, 2 el suiker, 2 el geraspte kokos
Mango schillen, pit verwijderen en vruchtvlees pureren. Samen met de overige ingrediënten in de ijsmachine tot ijs verwerken.

SORBET

Sorbet kan van bijna alle fruitsoorten of vruchtensappen worden bereid, b.v. van frambozen, abrikozen, perzik, meloen, kiwi's etc. Sorbet moet het tijdens het vriezen constant worden geroerd zodat geen te grove ijskristallen kunnen ontstaan.
Sorbets hoeven niet altijd zoet te zijn of als dessert te worden geserveerd. Als tussengang bij een feestelijke maaltijd is b.v. een tomatensorbet of een campari-sinaasappelsorbet erg lekker.
Bijzonder lekker is het om een bolletje sorbet te serveren in een glas champagne.

Basisrecept
500-600 ml gepureerde vruchten of vruchtensap met 50-100 g suiker (naar smaak en fruitsoort) en 2 eiwit mengen en in de ijsmachine tot ijs verwerken.
Voor extra smaak kunt u 1 el likeur, cognac, kirsch etc. toevoegen.
Bij gebruik van vruchten uit blik, b.v. ananas, is het toevoegen van suiker over het algemeen niet nodig.

Aardbeiensorbet
300 g aardbeien, 1 tl citroensap, 1 el eiwit, 3 el suiker, 75 ml appelsap
Ingrediënten pureren en tot sorbet verwerken.

Campari-sinaasappelsorbet
500 ml sinaasappelsap met 100 ml campari en 2 el eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voorafje serveren.

Cassissorbet
500 ml puree van zwarte bessen, sap van 1 citroen, 50 g suiker, 2 cl crème de cassis, 1 eiwit
De puree door een zeef wrijven en met de ingrediënten mengen. Het eiwit erdoorheen spatelen en de massa tot sorbet verwerken.

Vlierbloesemsorbet
500 ml water, 250 g poedersuiker, 8-10 vlierbloesemschermen, 1 citroen, 1 eiwit
Het water met de suiker aan de kook brengen. Bloesem wassen, droog schudden en in de niet meer kokende suikersiroop ca. 30 minuten laten trekken. Door een zeef gieten. Citroen persen en het sap toevoegen. Vlierbloesemsiroop laten afkoelen. De koude siroop samen met het eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken. Met fruit van het seizoen (b.v. rode bessen, aardbeien) en gefrituurde vlierbloesem serveren.

Champagne-basilicumsorbet
1 bos basilicum, 100 g suiker, 200 ml droge witte wijn, 100 ml champagne of mousserende wijn, sap van 1 citroen, 1 eiwit
De gewassen basilicumblaadjes met 100 ml witte wijn pureren en ½ uur laten trekken. De rest van de witte wijn met de suiker aan de kook brengen. Giet de basilicumwijn door een fijne zeef. Met de afgekoelde suikersiroop, champagne, citroensap, eiwit in de ijsmachine tot sorbet verwerken en als voor- of tussengerecht serveren.
TIP:
Zonder basilicum en met een beetje meer suiker is deze sorbet een verfrissend nagerecht.

PARFAIT

De basis voor parfait bestaat uit eigeel en suiker, die au bain marie tot een romige massa worden geklopt en samen met andere ingrediënten en slagroom tot smeuïg ijs worden verwerkt.

Appel-calvadosparfait

300 g appels, 1 citroen, 2 el calvados, 1 ei, 1 eidooier, 60 g suiker, 200 ml slagroom

Appel schillen, in kleine blokjes snijden en met citroensap mengen. Zet 1 el appelblokjes opzij. De rest met 1-2 el water zacht koken en pureren. Klop de eieren met de suiker au bain marie schuimig. De appelpuree erdoorheen scheppen en de massa laten afkoelen. Slagroom stijf kloppen en erdoorheen spatelen. In de ijsmachine tot smeuïg ijs verwerken. Vlak voor het einde van de vriestijd de appelblokjes en de calvados toevoegen.

Met zwartebessensaus/bramensaus serveren.

Pralinéparfait

40 g suiker, 60 ml water, 2 eidooiers, 1 zakje vanillesuiker, 1 msp. geraspte sinaasappelschil, 60 g couverture, 40 g notennoga, 1-2 el chocoladelikeur of rum, 200 ml slagroom

Het water met de suiker aan de kook brengen en laten afkoelen. De eidooiers met het suikerwater, de vanillesuiker en de sinaasappelschil au bain marie romig kloppen. De couverture met de notennoga au bain marie smelten en met de eimassa mengen. Likeur of rum toevoegen. De stijf geklopte slagroom door de afgekoelde massa spatelen en in de ijsmachine tot een romige parfait verwerken.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48840

DATI TECNICI

Potenza:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Capacità massima:	750 ml
Ingombro:	B/P/A 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Peso:	Ca. 11,0 kg
Cavo alimentazione:	Ca. 150 cm
Dotazione:	Compressore Gelato alla panna in soli 30 minuti Display digitale con visualizzazione temperatura Adatto al funzionamento prolungato
Accessori:	Istruzioni per l'uso, misurino, cucchiaio per il gelato
Ulteriori accessori:	Cestello per gelato di ricambio art. n. 4884010 Blocco motore art. n. 4884021 È possibile ordinarlo rivolgendosi al nostro servizio clienti.

Con riserva di modifiche tecniche

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, si prega di leggere con attenzione le istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta dati.
5. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
6. Dopo l'utilizzo, prima della pulizia o in caso di eventuali disturbi durante il funzionamento, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e proteggere il cavo di alimentazione dall'umidità.
8. L'apparecchio e i componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
9. Posizionare l'apparecchio su una superficie libera e piana. Non utilizzare né posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
10. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
    - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - en establecimientos rurales,
    - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
    - en pensiones privadas o casas vacacionales.
11. Svolgere completamente il cavo di alimentazione prima dell'uso. Fare in modo che il cavo non penda dal bordo della superficie di lavoro.

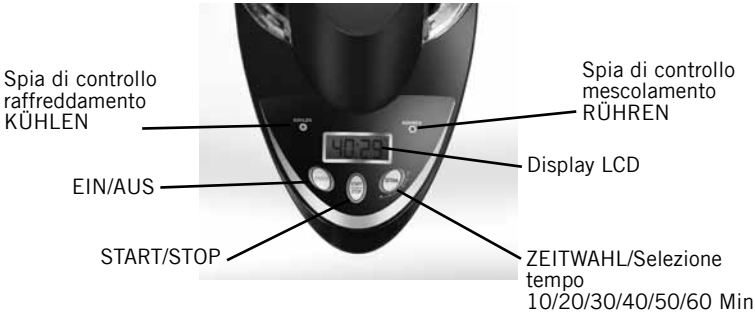
12. Non superare la quantità di ingredienti massima consentita. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, poiché durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
13. Versare gli ingredienti per il gelato sempre nel cestello estraibile, mai direttamente nel corpo della gelatiera.
14. Durante il funzionamento non tenere oggetti nell'apparecchio in funzione, né afferrare il cestello con la mano.
15. Utilizzare l'apparecchio solo dopo averlo montato correttamente.
16. Durante il funzionamento le fessure di aerazione del compressore e del motore devono essere libere.
17. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri apparecchi.
18. Non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti nel cestello per il gelato, poiché potrebbe graffiarsi. Per togliere il gelato dal contenitore, utilizzare una paletta di plastica o legno.
19. Verificare con regolarità che la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviarli per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un utilizzo inappropriato o scorretto oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, consigliamo di lavare in acqua calda tutti i componenti estraibili ad eccezione del blocco motore (1) e del corpo compressore (5).
2. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo, il blocco motore e l'alloggiamento del cestello.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e asciutta.

PREPARAZIONE DEL GELATO



1. Preparare gli ingredienti per il gelato seguendo la ricetta. Se è prevista la preparazione di composti da cucinare in anticipo, si consiglia di prepararli il giorno prima, affinché possano raffreddarsi bene.
2. Frullare bene la frutta poco prima della preparazione del gelato e aggiungere i pezzettini di frutta solo alla fine del periodo di preparazione.
3. Raffreddare il composto di gelato o gli ingredienti necessari in frigorifero a una temperatura di circa 6-8 °C.
4. Versare gli ingredienti raffreddati nel cestello estraibile, prestando attenzione a non superare il livello massimo di ingredienti consentito. Il cestello del gelato deve essere riempito al massimo fino a ¾, in quanto durante la fase di congelamento il volume del gelato aumenta.
5. Gli ingredienti con contenuto alcolico vanno versati in modiche quantità e comunque a fine procedura, poiché l'alcol prolunga il tempo di congelamento.

6. Inserire la pala (3) sul nodo sporgente che si trova sul fondo del cestello (4).
7. Inserire il cestello (4) nell'apposito alloggiamento del corpo compressore (5).
8. Appoggiare il coperchio trasparente (2) in modo leggermente spostato e ruotarlo in senso orario, finché si chiude (chiusura a baionetta). La fessura del coperchio deve coincidere con la fessura del blocco motore.
9. Posizionare il blocco motore (1) sul coperchio trasparente (2) in modo che l'asse motore entri nel foro della pala (3) e che venga garantito il contatto di corrente con il corpo compressore (5).
10. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio premendo l'interruttore EIN/AUS. Sul display compare "60:00". L'apparecchio è pronto per l'uso.
11. Premendo più volte, impostare con il pulsante di selezione il tempo di funzionamento desiderato sulla base degli intervalli di 10 minuti (10, 20, 30, 40, 50 o 60 minuti).
12. Premere il pulsante START/STOP. Dopo pochi secondi l'apparecchio comincia a mescolare gli ingredienti. La spia verde di controllo del mescolamento si accende.
13. Dopo circa 2 minuti viene avviato il raffreddamento e la spia rossa di controllo si accende.
14. Il display visualizza alternativamente il tempo residuo e la temperatura del cestello.
15. Durante il funzionamento è possibile interrompere l'apparecchio in qualsiasi momento, tenendo premuto per almeno 2 secondi il pulsante START/STOP.
16. Durante il funzionamento è possibile prolungare la durata della procedura, premendo sul pulsante di impostazione del tempo e prolungando il funzionamento di 5 minuti alla volta fino a un tempo massimo di 60 minuti.
17. Al raggiungimento del tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Lo spegnimento è accompagnato da un segnale acustico ripetuto per dieci volte. Sul display compare "0:00". A questo punto è possibile togliere il gelato.
18. Se il gelato non è ancora sufficientemente compatto, è possibile riavviare l'apparecchio premendo il pulsante START/STOP per almeno 2 secondi. Selezionare la durata di funzionamento desiderata premendo il pulsante di selezione temporale come descritto sopra. Premere quindi nuovamente il pulsante START/STOP. L'apparecchio riprende a funzionare sulla base del tempo impostato e si spegne solo al raggiungimento dell'impostazione scelta.
19. Se il gelato non viene tolto entro 10 minuti dalla segnalazione acustica, viene avviata la funzione di raffreddamento automatico, onde evitare che il gelato si squagli.
20. Nella funzione di raffreddamento automatico, il gelato viene raffreddato in fasi da 10 minuti alla volta fino a un massimo di un'ora.
21. Prima di togliere il gelato, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
22. Per togliere il gelato ormai pronto, estrarre prima il blocco motore e quindi il coperchio trasparente, ruotandolo in senso antiorario.
23. Togliere il cestello del gelato dall'apparecchio ed estrarre la pala dal gelato con estrema cautela.
24. Versare il gelato in un contenitore adatto. Nel farlo, non utilizzare oggetti appuntiti né taglienti, bensì un cucchiaio di legno o plastica.
25. Se lo si desidera, è possibile preparare subito altro gelato. In questo caso, ripartire dal punto 1.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Prima di effettuare le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e far raffreddare la gelatiera.**
2. Non pulire l'apparecchio né a contatto né immergendolo in acqua o in altri liquidi. In particolare, il motore della pala non deve entrare in contatto con l'acqua.
3. Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
4. Le parti estraibili, a eccezione del blocco motore, possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. I componenti non sono lavabili in lavastoviglie.
5. Pulire il corpo compressore e il blocco motore con un panno umido.
6. Prima di riassemblarle, asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido

RICETTE: OSSERVAZIONI GENERALI

Di seguito vengono fornite informazioni generali sulla preparazione del gelato, unitamente ad alcune ricette di base. In commercio sono disponibili anche diversi libri sulla produzione del gelato. Si prega di adeguare i quantitativi menzionati nelle ricette al quantitativo massimo di ingredienti supportati dal cestello per il gelato.

Se consumato appena fatto, il gelato è più buono. Il gelato fatto in casa non contiene conservanti. Per questo motivo deve essere consumato subito.
Se tuttavia si desidera conservare il gelato più a lungo, si consiglia di aggiungere al composto 20 g di base per gelato. La base per gelato evita che i cristalli d'acqua si ricompongano e che il gelato diventi "a schegge". Le basi per gelato sono disponibili per esempio presso:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Per il gelato alla frutta, utilizzare solo frutti completamente maturi.
Aggiungere la frutta solo alla fine servendosi dell'apposita apertura sul coperchio.
Utilizzare solo uova molto fresche.

È possibile sostituire il latte con panna oppure la panna con il latte.
Più panna si usa, più cremoso sarà il gelato.
È possibile sostituire lo zucchero con miele, sciroppo o dolcificanti (non con il gelato soft).
Il latte può essere sostituito con latte di soia.
Se si desidera un gelato compatto, mettere il composto per 15 30 minuti nella celletta del ghiaccio del frigorifero prima di versarlo nel cestello, oppure impostare un tempo di funzionamento più lungo.
Accertarsi che il composto di gelato abbia una temperatura da frigorifero, prima di versarlo nel cestello. Quanto più freddo è il composto, tanto più breve sarà il tempo di preparazione (da 15 a 30 minuti).
Dopo poco tempo il gelato perde gusto e qualità.
Se si desidera mantenere le caratteristiche di gusto e qualità, si sconsiglia di conservare il gelato nel cestello della gelatiera, bensì di versarlo in un contenitore adatto a questo scopo dotato di coperchio.
È possibile conservare per breve tempo il gelato nella celletta del ghiaccio del frigorifero o nel congelatore.
Consumare il gelato entro una settimana. Consumare subito il gelato scongelato. Non congelarlo nuovamente..

GELATO SOFT

Ricetta di base gelato soft
300 ml di panna, 65 g di miele d'api, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale
Mescolare tutti gli ingredienti poco prima del congelamento, versarli nel cestello e preparare il gelato soft.

Aggiungere a piacimento gli ingredienti per variare il gusto del gelato.

Gelato soft alla vaniglia
300 ml di panna, ½ baccello di vaniglia, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna, la vaniglia e il miele e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al cioccolato

300 ml di panna, 30 g di cioccolato al latte, 30 g di cioccolato fondente, 1 tuorlo, 1 uovo, 1 pizzico di sale

Il giorno precedente cuocere la panna e il cioccolato e lasciare raffreddare il tutto a temperatura di frigorifero. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo e il sale.

Gelato soft al lampone

300 ml di panna, ½ bustina di zucchero vanigliato, 65 g di miele d'api, 1 tuorlo d'uovo, 1 uovo, un pizzico di sale, 150 ml di lamponi frullati

Mescolare la panna, lo zucchero vanigliato e il miele. Immediatamente prima della preparazione del gelato incorporare il tuorlo, l'uovo, il sale e la mousse di lamponi.

GELATO ALLA PANNA

Il gelato alla panna si ottiene usando latte, panna ed eventualmente dei tuorli d'uovo, zucchero e altri ingredienti. Solo mescolando costantemente il composto durante il gelamento, il gelato otterrà una consistenza cremosa.

Ricetta di base gelato alla vaniglia

200 ml di latte, 250 ml di panna, 1 baccello di vaniglia, 1 pizzico di sale, 3 tuorli, 3 cucchiai di zucchero

Riscaldare il latte e la panna, tagliare il baccello di vaniglia, togliere il midollo e metterlo nel latte, al quale va aggiunto anche il sale. Mescolare il tuorlo con lo zucchero, aggiungere lentamente il latte caldo e mescolare il tutto.

Lasciare il composto per 24 ore nel frigorifero, quindi preparare il gelato con la gelatiera.

CONSIGLIO: Per renderlo più appetitoso per i bambini, aggiungere alla fine 1 cucchiaio di Smarties o di orsetti gommosi.

Gelato alla vaniglia veloce

100 ml di latte, 300 ml di panna, 1 uovo, 3 cucchiai di zucchero, 1-2 bustine di zucchero vanigliato

Mescolare e amalgamare bene tutti gli ingredienti e versare nella gelatiera, quindi preparare il gelato.

Ricetta di base gelato al cioccolato

½ tavoletta di cioccolato al latte e ½ di cioccolato fondente, 250 ml di panna, 50 ml di latte, 1 uovo

Cuocere il cioccolato con il latte e la panna e lasciare riposare il composto per 24 ore in frigorifero. Aggiungere quindi 1 uovo e versare il tutto nella gelatiera.

Gelato al cioccolato veloce

150 ml di sciroppo al cioccolato, 1 uovo, 150 ml di panna, 150 ml di latte

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato al caffè

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sciogliendo però nel latte caldo 2-3 cucchiai di caffè solubile o di caffè in polvere. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere 1-2 cucchiai di liquore al caffè.

Gelato alle noci

Caramellare 50 g di zucchero in una padella, aggiungere 50 g di noci tritate, quindi mescolare bene. Lasciare raffreddare su una piastra oliata. Sminuzzare il croccante.

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base, sostituendo lo zucchero con del miele di bosco. Verso la fine della procedura di congelamento, aggiungere il croccante alle noci macinate.

CONSIGLIO: Sostituire le noci con semi di zucca, aromatizzare con un cucchiaio di olio di semi di zucca.

Gelato all'amaretto

Preparare il gelato alla vaniglia seguendo la ricetta di base. Mescolare 100 g di amaretti con 2-3 cucchiai di Amaretto. Aggiungere il tutto alla fine della procedura di congelamen

GELATO ALLA FRUTTA

Il gelato alla frutta si ottiene aggiungendo alla mousse di frutta zucchero, panna, yogurt ed eventualmente dell'albume. Per far diventare cremoso il gelato alla frutta è necessario mescolarlo costantemente durante la procedura di congelamento.

Ricetta di base
250 g di mousse di frutta, 1 cucchiaio di succo di limone, 75 g di zucchero, 1 cucchiaio di albume, 125 ml di panna
Mescolare la mousse di frutta con zucchero e succo di limone. Montare a neve separatamente l'albume e la panna fino a farli diventare compatti, quindi incorporare la mousse di frutta. Versare nella gelatiera e preparare il gelato.
Se si utilizza frutta in scatola di solito non è necessario aggiungere lo zucchero.

Gelato di yogurt alla frutta
250 g di frutta a nocciolo o bacche (fragole, lamponi, mirtilli, albicocche, ciliegie, ecc.), 1 goccio di dolcificante liquido, 250 ml di yogurt naturale, 2 cucchiai di panna
Preparare il gelato seguendo la ricetta del gelato alla fragola.

Ricetta di base gelato alla fragola
300 g di fragole, 2 cucchiai di zucchero, 250 ml di panna dolce, 30 ml di latte
Sminuzzare bene le fragole insieme agli altri ingredienti e versarli nella gelatiera.

Gelato di yogurt alla frutta veloce
Lavorare 600 ml di yogurt alla frutta (4,5 % di grassi).

Gelato al mango e al cocco
1 mango maturo, 1 bicchiere di yogurt naturale, 150 ml di latte di cocco, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai di scaglie di cocco
Sbucciare il mango, togliere il nocciolo, preparare una mousse e versare insieme agli altri ingredienti raffreddati nella gelatiera.

SORBETTO

Il sorbetto può essere preparato utilizzando quasi tutti i tipi di frutti o di succhi di frutta, per esempio lamponi, albicocche, meloni, kiwi, ecc. Durante il congelamento, il sorbetto deve essere mescolato costantemente onde evitare che si formino cristalli di ghiaccio. I sorbetti non devono essere necessariamente dolci o serviti sempre come dessert. Tra una portata e l'altra di un menù è particolarmente indicato per esempio un sorbetto al pomodoro o al Campari e arancia. Particolarmente gustosa è una pallina di sorbetto servita in un bicchiere di spumante.

Ricetta di base
Amalgamare 500 ml di mousse di frutta/succo di frutta, 50-100 g di zucchero (a seconda dei gusti e del tipo di frutta) e 1-2 cucchiai di albume, quindi versare nella gelatiera per la preparazione del prodotto.
Per dare un ultimo tocco è possibile aggiungere un cucchiaio di liquore, cognac, distillato di lampone, ecc.
Se si utilizza frutta in scatola, p.es. ananas, di solito non è necessario aggiungere zucchero.

Sorbetto alla fragola
300 g di fragole, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaio di albume, 3 cucchiai di zucchero, 75 ml di succo di mela
Frullare gli ingredienti e preparare il sorbetto.

Sorbetto al Campari e arancia
500 ml di succo d'arancia, 100 ml di Campari, 1-2 cucchiai di albume, zucchero a piacimento
Versare nella gelatiera e preparare il sorbetto. Servire come antipasto rinfrescante.

Sorbetto di Cassis
500 g di mousse di ribes nero, il succo di 1 limone, 50 g di zucchero, 2 cl di Crème de Cassis, 1 tuorlo
Passare al setaccio la mousse, mescolare con succo di limone, zucchero e liquore, incorporare il tuorlo e preparare il sorbetto.

Sorbetto ai fiori di sambuco
500 ml d'acqua, 200 g di zucchero in polvere, 8-10 ombrelle di fiori di sambuco, 1 limone, 1 tuorlo
Cuocere lo zucchero con l'acqua. Lavare i fiori di sambuco, scuoterli finché si asciugano e lasciarli riposare nello sciroppo di zucchero non più bollente per circa 30 minuti. Passare lo sciroppo al setaccio. Spremere il limone e aggiungere il succo. Lasciare raffreddare

lo sciroppo di sambuco. Versare lo sciroppo freddo di sambuco con l'albume nella gelatiera, quindi preparare il sorbetto. Servire con frutti di stagione (p.es. ribes e fragole) e con fiori di sambuco fritti.

Sorbetto di basilico e Champagne

1 mazzetto di basilico, 100 g di zucchero, 200 ml di vino bianco secco, 100 ml di Champagne o spumante, il succo di 1 limone, 1 albume

Frullare le foglie di basilico ben lavate in 100 ml di vino bianco (con il frullatore ESGE-Zauberstab®) e lasciare riposare per ½ ora. Cuocere lo zucchero con il vino bianco rimanente. Passare attraverso un colino sottile il vino al basilico, amalgamare con lo sciroppo di zucchero raffreddato, lo Champagne, il succo di limone e l'albume, quindi versare nella gelatiera per preparare il sorbetto. Servire come antipasto o tra una portata e l'altra.

CONSIGLIO: Ottimo dessert rinfrescante se preparato senza basilico e con un po' più di zucchero.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 48840

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Carcasa:	Plastico
Capacidad:	1,0 litro
Llenado máx.:	750 ml ingredientes
Peso:	Approx. 11,0 kg
Cable de alimentación:	Approx. 150 cm
Dimensiones:	Ancho/Profundidad/Alto 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Funcionamiento en continuo:	5 minutos
Prestaciones:	Funcionamiento con compresor Helado cremoso preparado en unos 30 minutos Indicador digital con indicación de la temperatura Ciclo automático Apto para el funcionamiento continuoo
Accesorios:	Manual de instrucciones, recipiente de medición, cuchara para helado
Accesorios opcionales:	Recipiente de recambio Art. Nr. 4884010 Accionamiento Art. Nr. 4884021 se puede solicitar a través de nuestro servicio al cliente

Se reservan las modificaciones técnicas

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Previo a usar el equipo, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
5. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
6. Desconecte el equipo de la red siempre que no lo use, antes de limpiarlo y en caso de que se presentasen fallos durante su funcionamiento.
7. No sumerja el equipo en agua u otros líquidos y proteja el cable de alimentación de la humedad.
8. Ni el equipo ni sus componentes son resistentes al lavavajillas.
9. Coloque el equipo en una superficie despejada y plana. Por razones de seguridad, el equipo no debe colocarse ni operarse nunca en superficies calientes o cerca de las mismas.
10. Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y aplicaciones similares, como:
    - áreas de cocina personal de en las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
    - casas rurales;
    - por el cliente en los hoteles, moteles y otros entornos de trabajo
    - privado de pensiones y similares.
11. Previo al uso desenrolle el cable completamente. El cable no debe colgar sobre el canto de la encimera.

12. No debe excederse el llenado máximo. El recipiente para helado sólo debería llenarse hasta ¾ partes de su capcidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
13. Nunca vierta los ingredientes para el helado directamente en la cavidad de la heladera sino al recipiente extraíble.
14. No introduzca objetos en el equipo ni la mano en el recipiente mientras el equipo esté funcionando.
15. Sólo utilice el equipo después de haberlo montado siguiendo debidamente las instrucciones.
16. Durante el funcionamiento del equipo, no deben taparse las rejillas de ventilación ni de la carcasa del compresor ni del accionamiento.
17. Nunca utilice el equipo con accesorios de aparatos ajenos.
18. No utilice objetos puntiagudos o cortantes en el recipiente que podrían dañarlo. Utilice una espátula de goma o madera para extraer el helado preparado del recipiente.
19. Compruebe regularmente si el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará el número de teléfono en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Previo a la puesta en servicio se recomienda lavar con agua caliente todas las piezas extraíbles, excepto el accionamiento (1) y la carcasa del compresor (5).
2. Limpie la carcasa, el accionamiento y la cavidad para el recipiente para el helado con un paño humedecido y bien escurrido.
3. Coloque el equipo sobre una superficie de trabajo plana y seca.

PREPARACIÓN DEL HELADO

1. Prepare los ingredientes para el helado según la receta. Si la receta especifica que los ingredientes deben cocinarse previamente, cocínelos el día anterior para que la masa pueda enfriarse debidamente.
2. Triture la fruta inmediatamente antes de la preparación, añadiendo los trozos de fruta al final de la preparación.
3. Deje enfriar la masa de helado preparada, o bien, los ingredientes necesarios en el frigorífico a una temperatura de 6 - 8 °C.
4. Vierta los ingredientes enfriados en el recipiente extraíble para helado. Procure no exceder el llenado máximo. El recipiente para helado sólo se debería llenar hasta ¾ partes de su capacidad, ya que el helado se expande durante el proceso de congelación.
5. Añada el alcohol al final del tiempo de congelación y en dosis bajas, ya que el alcohol prolonga el tiempo de congelación.

6. Coloque el mecanismo agitador (3) en el tetón que sobresale en el fondo del recipiente (4).
7. Encaje el recipiente (4) en la cavidad correspondiente de la carcasa del compresor (5).
8. Coloque la tapa transparente (2) ligeramente desfasada y fíjela girándola en el sentido de las agujas del reloj (cierre de bayoneta). La hendidura de la tapa debe coincidir con la hendidura de la carcasa para el accionamiento.
9. Coloque el accionamiento (1) sobre la tapa (2) de manera que el pasador del accionamiento encaje en la abertura del mecanismo agitador (3). Debe estar garantizado la conexión entre el contacto de enchufe en la carcasa del compresor (5) y la toma de corriente.
10. Conecte el conector a una toma de corriente y encienda el equipo actuando sobre el interruptor EIN/AUS En pantalla se indica «60:00». Ahora el equipo está preparado para el funcionamiento.
11. Ajuste el tiempo de funcionamiento deseado en intervalos de 10 minutos (10, 20, 30, 40,50 ó 60 minutos), pulsando repetidamente la tecla de selección de tiempo.
12. Pulse la tecla START/STOP. Pasados unos segundos, el equipo comenzará a mezclar los ingredientes. Se ilumina el piloto de control verde «Rühren [Agitación]»
13. Pasados unos 2 minutos se conecta adicionalmente la refrigeración y se ilumina el piloto de control rojo «Kühlung [Refrigeración]».
14. El indicador emite alternadamente el tiempo restante y la temperatura actual del recipiente para helado.
15. Podrá interrumpir el funcionamiento del equipo en cualquier momento, manteniendo pulsada la tecla START/STOP durante un mínimo de 2 segundos.
16. Asimismo, podrá aumentar el tiempo de funcionamiento pulsando la tecla de selección de tiempo, con lo que el tiempo total se incrementa en intervalos de 5 minutos hasta un máximo de 60 minutos.
17. Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el equipo se apagará automáticamente, emitiendo una señal acústica (diez pitidos). En pantalla se indica «0:00». Ahora podrá retirar el helado.
18. Si el helado estuviera demasiado cremoso, podrá reiniciar el funcionamiento manteniendo pulsada la tecla START/STOP. durante un mínimo de 2 segundos. Seleccione el tiempo de funcionamiento deseado tal y como se describe anteriormente. Vuelva a pulsar la tecla START/STOP. El equipo vuelve a funcionar durante el tiempo seleccionado, volviendo después a su posición inicial.
19. Si no se retirase el helado en el transcurso de 10 minutos después de la emisión de la señal acústica, la función de refrigeración se conectará automáticamente para evitar que el helado se derrita.
20. La refrigeración automática refrigerará el helado durante un máximo de 1 hora en intervalos de 10 minutos.
21. Previo a retirar el helado, el equipo debe apagarse y desconectarse de la red.
22. Para retirar el helado preparado, retire primero el accionamiento y a continuación la tapa, girándolos en el sentido contrario a las agujas del reloj.
23. Retire el recipiente del equipo y extraiga con cuidado el mecanismo agitador del helado.
24. Vierta el helado en un recipiente adecuado sin utilizar objetos cortantes o puntiagudos, sino una cuchara de plástico o madera.
25. Si así lo desea, a continuación podrá utilizar la heladera nuevamente. Vuelva a seguir todos los pasos desde el paso 1.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de limpiar el equipo siempre debe apagarlo, desconectarlo de la red y dejar que se enfríe.**
2. No limpie nunca el equipo con o bajo agua u otros líquidos. Especialmente el motor del mecanismo agitador no debe entrar en contacto con el agua.
3. No utilice agentes limpiadores raspantes ni abrasivos.
4. Todas las piezas extraíbles pueden lavarse con agua y un detergente suave, excepto el accionamiento. Las piezas no son resistentes al lavavajillas
5. Limpie la carcasa del compresor y el accionamiento con un paño humedecido.
6. Previo al ensamblaje, seque todas las piezas con un paño suave.

RECETAS: INDICACIONES GENERALES

A continuación encontrará unas indicaciones generales para la preparación de helados y unas recetas básicas. Asimismo, encontrará numerosos libros acerca de la preparación de helados en las librerías. Rogamos adapten siempre las cantidades mencionadas en las recetas al llenado máximo del recipiente para helado.

El helado sabe mejor recién preparado. Dado que el helado de producción casera no contiene conservantes se recomienda su consumo inmediato.

Si deseara conservar el helado, debería añadir 20 g de estabilizante para helados a la masa. El estabilizante para helados evita que los cristales de agua vuelvan a contraerse convirtiendo el helado en «crujiente». Podrá solicitar el estabilizante para helados dirigiéndose a:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Utilice sólo frutas muy maduras para sus helados de frutas.
Introduzca los trozos de frutas o bayas al final del proceso a través de la abertura en la tapa.
Utilice únicamente huevos muy frescos.
Podrá sustituir la leche por nata y la nata por leche.
Cuanta más nata utilice, más cremoso será el helado.
Podrá sustituir el azúcar por miel, sirope o edulcorante (excepto para los helados cremosos).

Podrá sustituir la leche por leche de soja.
Si quiere obtener un helado sólido, deje reposar la masa unos 15 - 20 minutos en el congelador antes de verterla en el recipiente o aumente el tiempo de funcionamiento de la heladera.
Procure que la masa esté como mínimo a temperatura de frigorífico antes de verterla en el recipiente. Cuanto más fría esté la masa, más corto será el tiempo de preparación (15 - 30 minutos).

El helado pierde su sabor y calidad después de poco tiempo.
Para conservarlo no debería guardarlo en el congelador dentro del recipiente para helado, sino verterlo en un recipiente adecuado con tapa.

El helado puede conservarse poco tiempo en el congelador.
El helado debería consumirse preferentemente en el transcurso de una semana. Consuma el helado derretido o descongelado inmediatamente sin volver a enfriarlo.

HELADO CREMOSO

Receta básica para helado cremoso
300 ml de nata, 65 g de miel, 2 yemas de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Mezcle los ingredientes inmediatamente antes del proceso de congelación, viértalos en el recipiente y prepare el helado cremoso.
Añada los ingredientes de sabor a su gusto.

Helado cremoso de vainilla
300 ml de nata, la pulpa de ½ vaina de vainilla, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de

huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de chocolate
300 ml de nata, 30 g de chocolate con leche, 30 g chocolate negro, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal
Cocine la nata, la vainilla y la miel el día anterior a la preparación del helado y deje enfriar la masa a temperatura de frigorífico. Añada la yema de huevo, el huevo y la sal inmediatamente antes de preparar el helado.

Helado cremoso de frambuesa
300 ml de nata, 5 g de vainilla azucarada, 65 g de miel, 1 yema de huevo, 1 huevo, 1 pizca de sal, 150 ml de frambuesas trituradas
Mezcle la nata, la vainilla azucarada y la miel. Añada la yema de huevo, el huevo, la sal y el puré de frambuesa inmediatamente antes de preparar el helado.

HELADO DE NATA

El helado de nata se fabrica a partir de leche, nata, yema de huevo (si lo desea), azúcar y otros ingredientes. Su consistencia cremosa es el resultado de la agitación continua durante el proceso de congelación.

Receta básica helado de vainilla
200 ml de leche, 250 ml de nata, 1 vaina de vainilla, 1 pizca de sal, 3 yemas de huevo, 3 C. de azúcar
Caliente la leche y la nata, abra la vaina de vainilla y añada la pulpa y la sal a la leche. Mezcle la yema de huevo con el azúcar, añada poco a poco la leche caliente y mézclelo todo.
Deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas, elaborando después el helado en la heladera. CONSEJO: Añada al final 1 C. de Lacasitos u ositos de goma para los niños.

Helado de vainilla rápido
100 ml de leche, 300 ml de nata, 1 huevo, 3 C. de azúcar, 10 – 20 g de vainilla azucarada
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Receta básica helado de chocolate
½ tableta de chocolate negro, ½ tableta de chocolate con leche, 250 ml de nata, 50 ml de leche, 1 huevo
Lleve a ebullición el chocolate y la leche y deje enfriar la masa en el frigorífico durante 24 horas. A continuación, añada 1 huevo a la masa y elabore el helado en la heladera.

Helado de chocolate rápido
150 ml de sirope de chocolate, 1 huevo, 150 ml de nata, 150 ml de leche
Mezcle bien todos los ingredientes y elabore el helado en la heladera.

Helado de Moca
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, pero disolviendo 2 – 3 C. de moca o café soluble en la leche caliente previo a la elaboración. Hacia el final del proceso de congelación, añada 1 – 2 C. de licor de café.

Helado de nueces
Caramelice 50 g de azúcar en una sartén, añada 50 g de nueces bien picadas y mezcle bien los ingredientes. Deje que la masa se enfríe en una tabla aceitada. Pique el crocante.
Prepare un helado de vainilla según la receta básica, sustituyendo el azúcar por miel del bosque. Hacia el final del proceso de congelación, añada el crocante de nueces bien picado.

Helado de Amaretto
Prepare un helado de vainilla según la receta básica. Mezcle 100 g de Amaretti con 2 – 3 C. de Amaretto y añada estos ingredientes hacia el final del proceso de congelación.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 48840

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	135 W, 220–240 V~, 50 Hz
Objem:	1 litr
Max. plnící množství:	750 ml
Velikost:	D/Š/V 38,5 x 28,5 x 32,0 cm
Hmotnost:	Cca 11,0 kg
Přívod:	Cca 150 cm
Vybavení:	Provoz kompresoru Smetanová krémová zmrzlina za pouhých 30 minut Digitální ukazatel s indikací teploty nádoby na zmrzlinu Automatický program Vhodné pro trvalý provoz
Příslušenství:	Návod k obsluze Odměrka, naběračka na zmrzlinu
Zvláštní příslušenství:	Náhradní nádoba na zmrzlinu výr. č. 4884010 Hnací část 4884021 není součástí dodávky, možná objednávka přes zákaznický servis

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Pročtěte si prosím následující instrukce před uvedením přístroje do provozu a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby byl používán osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi či s nedodatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud na ně nedohlíží osoba zodpovědná za jejich bezpečnost nebo neobdrží pokyny, jak se přístroj má používat.
3. Děti mají být pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Přístroj napojte na střídavý proud dle typového štítku.
5. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při příp. poruše během provozu prosím vždy vytáhněte zástrčku.
7. Přístroj nikdy nenamáčejte do vody či jiné kapaliny a přívod chraňte před vlhkostí.
8. Přístroj i součásti nejsou vhodné do myčky nádobí.
9. Přístroj postavte na volný, rovný podklad.
10. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
    - kuchyňky v obchodech, v kancelářích nebo jiných pracovištích,
    - zemědělské provozy,
    - použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
    - soukromé penziony nebo prázdninové ubytovny.
11. Přístroj a jeho přívod nikdy neprovozujte či neodstavujte na nebo v blízkosti horkých ploch.
12. Přívod před použitím zcela odmotejte.
13. Kabel nesmí viset přes hranu pracovní plochy.
14. Maximální plnící množství nesmí být překročeno. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.
15. Naplňte přísady pro zmrzlinu vždy do odnímatelné nádoby na zmrzlinu, nikdy ne přímo prohlubně zmrzlinovače.
16. Během provozu nepřidržujte v přístroji žádné předměty a nesahejte do nádoby rukou.

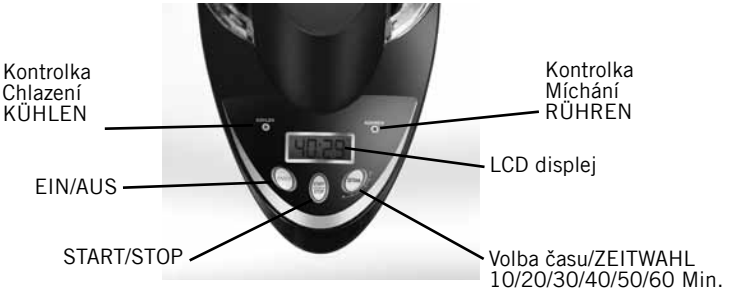
17. Přístroj používejte vždy pouze po správném sestavení.
18. Během provozu musí být větrací otvory jak na krytu kompresoru tak také na hnací části volné.
19. Neprovozujte přístroj s příslušenstvím od jiných výrobců.
20. V nádobě na zmrzlinu nepoužívejte žádné ostré nebo špičaté předměty. Tato by jimi mohla být poškrábána. Používejte gumové nebo dřevěné stěrky, abyste dostali hotovou zmrzlinu z nádoby.
21. Pravidelně u zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (telefonní číslo viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a ke ztrátě záruky.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před prvním použitím doporučujeme všechny odnímatelné části kromě hnací části (1) a krytu kompresoru (5) omýt v horké vodě.
2. Otřete kryt, hnací část a výhlubeň pro nádobu na zmrzlinu dobře vymačkaným, vlhkým hadříkem.
3. Přístroj postavte na suchý a rovný podklad.

PŘÍPRAVA ZMRZLINY



1. Přísady na zmrzlinu upravte dle receptu. Jedná-li se o zmrzlinové hmoty, které musí být předem uvařeny, udělejte to den předem, aby mohla hmota dobře vychladnout.
2. Ovoce rozmixujte teprve před vlastní přípravou, kousky ovoce přidejte až na úplném konci přípravy.
3. Ochlaďte připravovanou zmrzlinovou hmotu popř. potřebné přísady na teplotu chladničky cca 6-8 °C.
4. Naplňte zchlazené přísady do odnímatelné nádoby na zmrzlinu. Dbejte na to, abyste nepřesáhli maximální množství naplnění. Nádoba na zmrzlinu by měla být naplněna maximálně ze ¾, protože zmrzlina se v procesu mražení roztahuje.
5. Alkohol dávkujte v menším množství a přidávejte až ke konci doby mražení, protože alkohol dobu mražení prodlužuje.
6. Nasaďte míchadlo (3) na výstupek ve dně nádoby na zmrzlinu (4).
7. Vsaďte nádobu na zmrzlinu (4) do odpovídající výhlubně tělesa kompresoru (5).
8. Průhledné víko (2) nasaďte lehce posunuté a pevně je přitáhněte otočením ve směru hodinových ručiček (bajonetový uzávěr). Výhlubeň na víku musí zapadnout do výhlubně v krytu pro část pohonu.
9. Nasaďte hnací část (1) na průhledné víko (2) tak, aby byl hnací kolík napasován do otvoru míchadla (3). Musí být zajištěn zásuvkový kontakt k přívodu proudu na tělese kompresoru (5).
10. Zástrčku zasuňte do zásuvky a přístroj zapněte spínačem EIN/AUS Na displeji se objeví „60:00“. Přístroj je připraven k provozu.

11. Opakovaným stisknutím tlačítka pro navolení času zvolte požadovaný čas provozu v krocích po 10 minutách (10, 20, 30, 40, 50 nebo 60 minut).
12. Stiskněte tlačítko START/STOP. Přístroj začne po několika sekundách s mícháním přísad. Rozsvítí se zelená kontrolka «Míchání».
13. Po cca 2 minutách je zapnuto chlazení a rozsvítí se červená kontrolka «Chlazení».
14. Střídavě je indikován zbývající čas a aktuální teplota nádoby na zmrzlinu.
15. Během provozu můžete přístroj kdykoli zastavit tím, že na min. Na 2 sekundy stiskněte tlačítko START/STOP.
16. Za provozu můžete jeho trvání prodloužit tím, že stiskněte tlačítko časového spínače, přičemž se celková doba prodlouží v krocích po 5 minutách až na max. 60 minut.
17. Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky odpojí a zazní desetinásobný signalizační tón. Displej ukazuje „0:00“.
18. Není-li zmrzlina ještě dostatečně tuhá, můžete stiskem tlačítka START/STOP na min. 2 sekundy přístroj opětovně spustit. Tlačítkem pro navolení času zvolte požadovaný čas přípravy, jak je popsáno výše. Pak znova stiskněte tlačítko START/STOP. Přístroj potom znovu běží dle zvolené doby.
19. Není-li zmrzlina odebrána do 10 minut po zaznění signálu upozorňujícího, že je zmrzlina hotová, je automaticky zapnuta funkce chlazení, která zamezí, aby se zmrzlina opět roztopila.
20. U automatické funkce chlazení je zmrzlina v krocích po 10 minutách chlazena po dobu max. 1 hodiny.
21. Před odebráním zmrzliny přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
22. Pro odebrání hotové zmrzliny odejměte nejprve hnací část, a pak průhledné víko pohybem otočením proti směru hodinových ručiček.
23. Nádobu na zmrzlinu odeberte z přístroje a míchadlo vyjměte opatrně ze zmrzliny.
24. Zmrzlinu naplňte do vhodné nádoby. Nepoužívejte k tomu ostré či špičaté předměty, ale plastové či dřevěné lžíce.
25. Chcete-li, můžete následně hned znova připravovat zmrzlinu. Začněte opět bodem 1.
26. Tip: Připravujete-li například ovocnou zmrzlinu nebo sorbet, odeberte ihned po skončení programu motor míchače, zmrzlinu naplňte do nádoby vhodné k mražení a postavte ji do mrazničky, aby byla zmrzlina dostatečně zmražena. V opačném případě bude sice zmrzlina zvenčí zmražená do tuha, uvnitř ale bude příp. ještě lehce tekutá.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte zcela vychladnout.**
2. Přístroj nikdy nečistěte s nebo pod vodou či jinou kapalinou. Zvláště motor míchače nesmí přijít do kontaktu s vodou.
3. Nepoužívejte žádné abrazivní či agresivní prostředky k čištění.
4. Odnímatelné části kromě hnací můžete omýt v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Díly nejsou vhodné k mytí v myčce.
5. Těleso kompresoru a hnací jednotku otřete vlhkým hadříkem.
6. Všechny díly před montáží pečlivě otřete měkkým hadříkem.
7. Recepty
8. Níže najdete obecné pokyny pro přípravu zmrzliny i několik základních receptů. V knihkupectvích kromě toho dostanete celou řadu knih k přípravě zmrzlin. Vždy prosím v receptech popsaná množství přizpůsobte maximálnímu naplnění nádoby na zmrzlinu.

VŠEOBECNÉ POKYNY

Čerstvá zmrzlina chutná nejlépe. Domácí zmrzlina neobsahuje žádné konzervační látky a je proto určena k okamžité spotřebě.
Chcete-li však zmrzlinu uchovat déle. Měli byste do hmoty přidat 20 g zmrzlinového základu. Zmrzlinový základ zabrání, aby se krystalky ledu opět spojily a zmrzlina se tak stala „tříštivá“. Zmrzlinový základ obdržíte např. u:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Pro přípravu ovocné zmrzliny používejte pouze zcela zralé ovoce.
Kousky ovoce nebo lesní plody přidávejte až nakonec otvorem ve víku.
Používejte pouze velmi čerstvá vejce.
Mléko můžete nahradit smetanou a smetanu mlékem.
Čím více smetany použijete, tím je zmrzlina krémovější.
Cukr může být nahrazen medem, sirupem či sladidlem (ne u jemné zmrzliny).
Mléko může být nahrazeno sojovým mlékem
Přejete-li si tuhou zmrzlinu, postavte zmrzlinovou hmotu na 15-30 minut na výparník vaší chladničky než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu, nebo nastavte delší dobu přípravy.
Dbejte na to, aby hmota měla teplotu odpovídající teplotě v chladničce, než ji naplníte do nádoby na zmrzlinu. Čím je hmota chladnější, tím kratší je čas přípravy (15 až 30 minut).
V krátké době ztratí chuť a kvalitu.
Pro skladování byste zmrzlinu nikdy neměli dávat do mrazničky v nádobě na zmrzlinu patřící k přístroji, nýbrž byste ji měli naplnit do vhodné nádoby s víkem.
Zmrzlina může být krátkodobě přechovávána na výparníku nebo v mrazničce.
Zmrzlinu spotřebujte během jednoho týdne.
Rozmraženou či změklou zmrzlinu ihned spotřebujte a nikdy znova nemrazte.

JEMNÁ SMETANOVÁ ZMRZLINA

Jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 65 g včelího medu, 2 žloutky, 1 vejce, 1 špetka soli
Všechny přísady smíchejte bezprostředně před mražením, dejte do nádoby a zpracujte na jemnou smetanovou zmrzlinu.
Přidejte přísady dle chuti.

Vanilková jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, ½ rozříznutého vanilkového lusku, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
Den předem uvařte smetanu, vanilkový lusk a med a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Čokoládová jemná smetanová zmrzlina
300 ml smetany, 30 g mléčné čokolády, 30 g hořké čokolády, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetka soli
Den předem uvařte smetanu a čokoládu a nechte zchladnout na teplotu lednice. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl.

Jemná malinová zmrzlina
300 ml smetany, ½ bal. vanilkového cukru, 65 g včelího medu, 1 žloutek, 1 vejce, 1 špetku soli
150 ml pyré z malin
Smíchejte smetanu, vanilkový cukr a med. Bezprostředně před přípravou zmrzliny přidejte žloutek, vejce a sůl a vmíchejte pyré z malin.

SMETANOVÁ ZMRZLINA

Smetanová zmrzlina se připravuje z mléka, smetany, příp. žloutku, cukru a ostatních přísad. Teprve stálým mícháním při mrazení získáte krémovou konzistenci.

Základní recept na smetanovou zmrzlinu
200 ml mléka, 250 ml smetany, 1 vanilkový lusk, 1 špetka soli, 3 žloutky, 3 PL cukru
Zahřejte mléko a smetanu, nařízněte vanilkový lusk, dřeň vyškrábejte a dejte do mléka, stejně tak sůl. Smíchejte žloutek s cukrem, pomalu přilévejte horké mléko a vše společně promíchejte.
Hmotu chlaďte 24 hod. v lednici, pak z ní ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

TIP:
Pro děti vmíchejte nakonec 1 PL lentilek nebo gumových medvídků.

Rychlá vanilková zmrzlina
100 ml mléka, 300 ml smetany, 1 vejce, 3 PL cukru, 1–2 bal. vanilkového cukru
Všechny přísady dobře smíchejte a promíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Základní recept na čokoládovou zmrzlinu
po ½ tabulce hořké a mléčné čokolády, 250 ml smetany, 50 ml mléka, 1 vejce
Povařit čokoládu s mlékem a smetanou a na 24 hodin nechat chladit v lednici. Do hmoty pak vmíchejte 1 vejce a ve zmrzlinovači vyrobte zmrzlinu.

Rychlá čokoládová zmrzlina
150 ml čokoládového sirupu, 1 vejce, 150 ml smetany, 150 ml mléka
Všechny přísady smíchejte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Moka zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu podle základního receptu, avšak před dalším zpracováním rozpusťte v horkém mléce 2–3 lžíce prášku moka nebo espreso. Ke konci procesu mražení přidejte 1–2 lžíce kávového likéru.

Zmrzlina z vlašských ořechů
50 g cukru zkaramelizujte na pánvi do světle hněda, přidejte 50 g sekaných vlašských ořechů a dobře promíchejte. Nechte vychladnout na naolejovaném plechu . Nasekejte krokant.
Podle základního receptu připravte vanilkovou zmrzlinu, přičemž cukr nahraďte lesním medem. Ke konci procesu mražení přidejte nasekaný krokant.
TIP:
Vlašské ořechy nahraďte dýňovými semeny, dochuťte 1 lžící tykvového oleje.

Amaretto zmrzlina
Připravte vanilkovou zmrzlinu dle základního receptu. 100 g amaretto smíchejte s 2–3 lžícemi Amaretta a přidejte ke konci mražení.

OVOCNÁ ZMRZLINA

Ovocná zmrzlina se skládá z ovocného pyré s přidáním cukru, smetany, jogurtu a příp. bílku. Aby byla ovocná zmrzlina jemná, musí se po celou dobu mražení míchat.

Základní recept
250 g pyré z ovoce, 1 PL citrónové šťávy, 75 g cukru, 1 PL bílku, 125 ml smetany
Smíchejte ovocné pyré a citrónovou šťávu. Bílek a smetanu ušlehejte zvlášť do tuha, přidejte k ovocnému pyré. Ve zmrzlinovači přetvořte na zmrzlinu.
Při použití zavařeného ovoce můžete vynechat cukr.

Jogurtovo-ovocná zmrzlina
250 g libovolných bobulovin nebo peckovin (jahody, maliny, borůvky, meruňky, třešně atd.), trocha tekutého sladidla, 250 ml bílého jogurtu, 2 PL smetany
Příprava jako u jahodové zmrzliny.

Základní recept jahodová zmrzlina
300 g jahod, 2 PL cukru, 250 ml sladké smetany, 30 ml mléka
Jahody se všemi přísadami rozmixujte a ve zmrzlinovači z nich připravte zmrzlinu.

Rychlá jogurtová zmrzlina
Jednoduše zpracujte 600 ml ovocného jogurtu (4,5 % obsahu tuku).

Zmrzlina mango-kokos
1 zralé mango, 1 kelímek bílého jogurtu, 150 ml kokosového mléka, 2 PL cukru, 2 PL strouhaného kokosu
Mango oloupejte, odstraňte pecku a rozmixujte, s ostatními přísadami z nich ve zmrzlinovači připravte zmrzlinu.

SORBET

Sorbet se může udělat téměř ze všech druhů ovoce a ovocných šťáv, např. z malin, meruněk, melounů, kiwi atd. Sorbet se při mražení musí stále míchat, aby se nevytvořily krystalky ledu. Sorbety nemusí být sladké a mohou se servírovat jako dezert. Jako mezichod menu se nabízí např. rajčatovo- nebo Campari-pomerančový sorbet. Obzvláště chutné je, když servírujete kuličku sorbetu ve skleničce sektu.

Základní recept
Smíchat 500 ml pyré z ovoce/ovocné šťávy, 50–100 g cukru (dle chuti a druhu ovoce), 1–2 PL bílku a ve zmrzlinovači vypracovat zmrzlinu.
Pro zjemnění můžete přidat 1 PL likéru, koňaku, malinové pálenky atd.
Při použití zavařeného ovoce jako např. Ananasu již zpravidla není třeba přidávat cukr.

Jahodový sorbet
300 g jahod, 1 ČL citrónové šťávy, 1 PL bílku, 3 PL cukru, 75 ml jablečné šťávy
Z přísad vytvořte pyré a zpracujte na sorbet.

Campari-pomerančový sorbet
500 ml pomerančové šťávy, 100 ml Campari, 1–2 PL bílku, cukr dle chuti
Ve zmrzlinovači přetvořte na sorbet a servírujte jako osvěžující předkrm.

Cassis-Sorbet
500 ml pyré z černého rybízu, šťáva z 1 citronu, 50 g cukru, 2 cl Crème de Cassis, 1 bílek
Pyré přepasírovat přes sítko, smíchat s citronovou šťávou, cukrem a likérem, vmíchat bílek a zpracovat na sorbet.

Bezinkový sorbet
500 ml vody, 200 g práškového cukru, 8–10 bezinek, 1 citron, 1 bílek
Povařte cukr s vodou. Bezinky omyjte, vytřepejte do sucha a nechte v již nevařícím cukrovém sirupu cca 30 min. Přelijte přes síto. Vymačkat citron a přidat šťávu. Bezinkový sirup nechte vychladnout. Z chladného bezinkového sirupu spolu s bílkem vytvořte ve zmrzlinovači na sorbet. Servírujte se sezónním ovocem (např. rybízem, jahodami) a fritovanými bezinkami.

Sorbet šampaňské-bazalka
1 svazek bazalky, 100 g cukru, 200 ml suchého bílého vína, 100 ml šampaňského nebo sektu, šťáva z 1 citronu, 1 bílek
Omyté listy bazalky rozmixujte ve 100 ml bílého vína (pomocí mixeru ESGE-Zauberstab) a nechte projít asi ½ hod. Povařte cukr se zbylým bílým vínem. Bazalkové víno přelijte přes jemné sítko, se zchlazeným cukrovým sirupem, šampaňským, citronovou šťávou, bílkem zpracujte ve zmrzlinovači na sorbet a servírujte jako předkrm nebo mezi chody.
TIP: Bez bazalky a s trochou cukru osvěžující dezert.

PARFAIT

Základem pro parfait je bílek a cukr, které jsou ve vodní lázni našlehány do krémova a dále zpracovány s dalšími přísadami a smetanou do krémové zmrzliny.

Parfait z jablek a kalvádosu
300 g jablek, 1 citron, 2 PL kalvádosu, 1 vejce, 1 žloutek, 60 g cukru, 200 ml smetany
Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky, smíchejte s citronovou šťávou. 1 PL jablkových kostiček odeberte, zbytek povařte do měkka s 1–2 PL vody, rozmixujte. Z vajec a cukru ušlehejte ve vodní lázni pěnu. Vmíchejte jablečné pyré a hmotu nechte vychladnout. Smetanu ušlehejte do tuha a vmíchejte. Ve zmrzlinovači vytvořte krémovou zmrzlinu. Krátce před koncem mražení přidejte kostičky jablek.
Servírujte se sirupem z černého rybízu nebo ostružin.

Pralinkové parfait
40 g cukru, 65 ml vody, 2 žloutky, 1 bal. vanilkového cukru, na špičku nože nastrouhané pomerančové kůry, 60 g čokoládové polev, 50 g nugátu, 1–2 PL kakaového likéru nebo rumu, 200 ml smetany
Povařte cukr s vodou, nechte vychladnout. Ve vodní lázni ušlehejte krém ze žloutku s cukrovou vodou, vanilkového cukru a pomerančové kůry. Čokoládovou polevu a nugát rozpusťte ve vodní lázni a smíchejte se žloutkovou hmotou, přidejte likér nebo rum. Do vychlazené hmoty přidejte do tuha ušlehanou smetanu a ve zmrzlinovači vytvořte krémové parfait.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.
Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprabadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.
En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelne vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.
Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obrat'te prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky.
Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.
Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou touhle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę.
Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0) 1/4 93 15 28-0
Telefax +43 (0) 1/4 93 15 28-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0) 21 903 01-15
Telefax +41 (0) 21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Preis €*/ Stück	Gesamtpreis €
	4884010	Ersatz-Eisbehälter	11,96	
	4884014	Ersatz-Mischer	5,95	
	4884021	Ersatz-Antriebsteil		

*Preise nur gültig bei Bestellungen direkt aus Deutschland. Bei Bestellungen aus anderen Ländern wenden Sie sich bitte direkt an unseren Kundenservice oder Ihren Händler. Preise verstehen sich inkl. Versand und gesetz. MwSt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajišťění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrny pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®